BACK TO BASICS®

# COCOA~LATTE HOT DRINK MAKER

Instruction Manual

Register this and other Focus Electrics products through our website:
**www.focuselectrics.com**


Important Safeguards ..... 2
Operating Precautions ..... 3
Assembling Your Cocoa~Latte™ ..... 4
Using Your Cocoa~Latte™ ..... 4
Cleaning Your Cocoa~Latte™ ..... 6
Recipes ..... 7
Warranty ..... 25


**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**


© 2008 Back To Basics®, a Brand of Focus Electrics, LLC.
www.focuselectrics.com

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## CAUTION

**To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions, including these important safeguards and the care and use instructions in this manual.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or if the appliance is dropped or damaged in any manner. If you experience any problems with your machine, unplug it immediately from the electrical outlet. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may result in fire, electric shock, or injury to persons.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not let the cord come into contact with hot surfaces, including a stove.
- Keep hands and utensils out of container to reduce the risk of injury to persons or damage to the appliance.
- Never add to container while the appliance is operating.
- The container must be properly in place before operating the appliance.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- **For household use only**.

# CAUTION

**To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.**

## OPERATING PRECAUTIONS

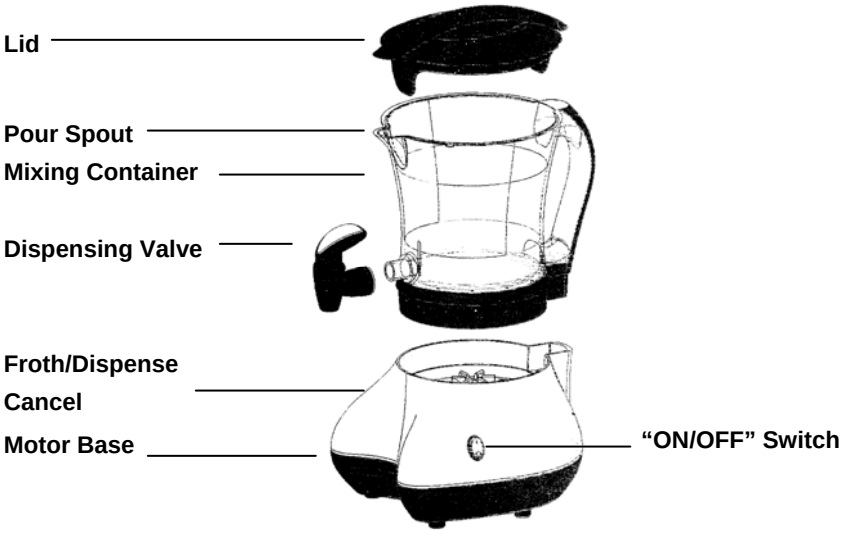
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer, detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not hang over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- To disconnect, turn any control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
- Do not move an appliance containing hot water, tea or other hot liquids.
- Do not place the mixing container on the motor base while the motor is running.
- Do not remove the mixing container from the motor base while the motor is running.
- Do not run the motor while the mixing container is empty.
- After running the motor continuously for one cycle, wait at least five minutes before running another cycle.
- Always operate this appliance with the lid in place.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

Congratulations! We hope you enjoy the delicious hot drinks that you can make with your new Cocoa~Latte™ Hot Drink Maker from Back To Basics®. You will find this unique appliance easy to use and fun for the entire family. The Cocoa~Latte™ Hot Drink Maker quickly heats and whips your instant cocoa, coffee, and tea mixes into gourmet, café-style hot chocolates, café lattes, cappuccinos, café mochas, tea lattes, flavored milk steamers, and more. Your Cocoa~Latte™ is also great for making hot ciders, wassails, teas, toddies, grogs, and many other favorite hot drinks.

Your new Cocoa~Latte™ is designed for years of service and is equipped with a long-life, low-speed motor. This motor requires several uses for initial break-in. You will notice that the motor speed and vortex action increase after the first several uses.

## ASSEMBLING YOUR COCOA~LATTE™




**Before using for the first time:** Wash the mixing container, dispensing valve, and lid with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. **Note:** Do not wash any parts in the dishwasher and do not immerse the motor base or the mixing container in water. This may permanently damage the product and void the warranty.

- A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
- Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

## USING YOUR COCOA~LATTE™

Your Back To Basics® Cocoa~Latte™ Hot Drink Maker is designed to make delicious, hot, and frothy drinks using milk or water combined with instant cocoa, coffee, tea mixes, and syrups.

The measurements used below produce four 8-ounce servings (32 ounces). Refer to the Ingredients Chart to determine usage for alternate serving sizes.

1. Remove the lid from the mixing container.
2. Pour 32 ounces of water or milk into the mixing container. **Note:** Do not fill the mixing container past the 32 ounce "Maximum Fill" line.
3. Add 8 tablespoons of your favorite instant mix.

4. Replace the lid on to the mixing container, making sure that the lid covers the pour spout.
5. Plug the Hot Drink Maker into a 120 volt, AC outlet **only**.
6. Press the "ON" switch. Your Hot Drink Maker will begin to mix and heat. When the mixture reaches the "Perfect Temperature" the appliance will automatically go idle. At anytime during the mixing and heating process, you may press the "OFF" switch to turn the appliance off. **Note**: A full 32 ounces takes approximately 6-8 minutes.
7. Once the appliance automatically goes idle, place a cup underneath the dispensing valve and press the "FROTH/DISPENSE" switch. This switch will mix the beverage while you dispense so that a rich layer of froth is dispensed into your cup along with the hot drink.
8. Press down on the dispensing valve lever to dispense the hot drink into your cup while the motor is mixing the beverage. After dispensing the beverage, press the "CANCEL" switch.
9. When the container has less than 1 cup of liquid remaining or is empty, press the "OFF" switch. **Note:** The appliance will remain on until you switch it off.

| **INGREDIENTS CHART** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **CUPS** | 1 | 2 | 3 | 4 |
| **LIQUID** Milk/Water | 8 oz. | 16 oz. | 24 oz. | 32 oz. |
| **POWDER MIX** with Milk | 2 tbsp. | 4 tbsp. | 6 tbsp. | 8 tbsp. |
| **POWDER MIX** with Water | 4 tbsp. | 7 tbsp. | 11 tbsp. | 14 tbsp. |

**Note:** Different instant cocoa, coffee, and tea mixes may vary from the quantities shown in this chart. Use the quantities specified on the packaging of the specific instant hot drink mix for exact measurements.

**"PERFECT TEMPERATURE" FEATURE**

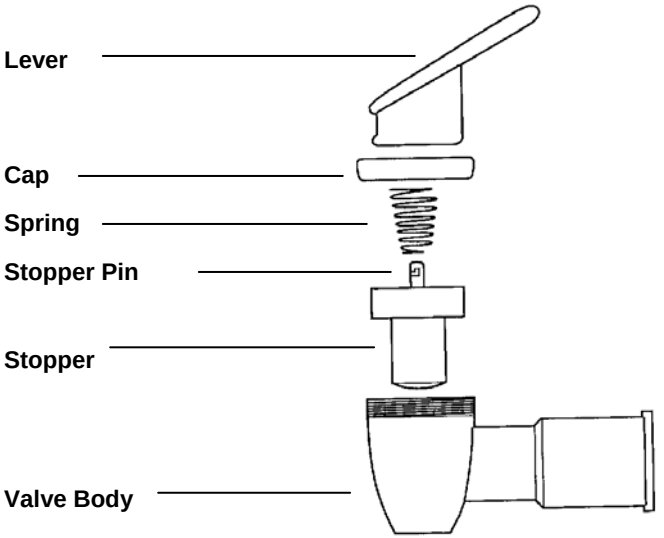
The Cocoa~Latte™ Hot Drink Maker is designed to maintain the "perfect temperature." Once the hot beverage reaches the "perfect temperature," you will hear the motor stop running and the mixing paddle stop mixing. The appliance is now idle but still "ON." Once the hot beverage cools down, the unit will automatically reheat and remix back to the "perfect temperature." You may at any time press the "OFF" switch to turn the unit off. THE APPLIANCE WILL CONTINUE TO CYCLE ON and OFF UNTIL THE "ON/OFF" SWITCH IS TURNED TO THE "OFF" POSITION.

## CLEANING YOUR COCOA~LATTE™

The Back To Basics® Cocoa~Latte™ Hot Drink Maker should be cleaned after every use. **Note:** Do not wash any parts in the dishwasher and do not immerse the motor base or the mixing container in water or other liquid.

1. Unplug the appliance from the electrical outlet. **Allow the entire appliance to cool before cleaning.**
2. Remove the mixing container from the motor base.
3. Pour out any unused portion of the hot drink mixture.
4. Without submerging the mixing container, wash the interior by pouring a combination of mild detergent and water into the mixing container. Rinse and dry thoroughly.
5. Open the dispensing valve and allow clean water to flush through and clean the valve. After each use, unscrew and disassemble the valve for cleaning. See "Cleaning the Dispensing Valve" instructions below.
6. Wash the lid with mild detergent and water.
7. Wipe the exterior of the motor base and mixing container with a soft, damp cloth.

**Cleaning the Dispensing Valve**



To disassemble the valve for cleaning:

1. Remove the valve from the container by unscrewing the entire valve body counter-clockwise.
2. Remove the cap by unscrewing it counter-clockwise.
3. Remove the stopper/stopper pin, spring, cap, and lever from the valve body. **Note:** The stopper and stopper pin are tightly fit and need not be separated.
4. Compress the cap and stopper together to remove the lever and cap.
5. Clean all parts and reassemble in the order shown.

## RECIPES

*All drink recipes in this booklet use whole milk, which will provide the greatest amount of froth. You may also substitute an equal amount of 2%, 1%, or skim milk for any recipe.*

## BREWED COFFEE-STYLE DRINKS

| CAFÉ AU LAIT | |
|---|---|
| A favorite throughout the world, this popular drink is often served in a small Café au Lait bowl. Although many variations of this drink exist, the standard version of this drink consists of equal parts coffee and heated milk. Here is our version. | |
| 1 cup | Water |
| 1 heaping tsp. | Instant coffee |
| 1 cup | Milk |
| 2 tsp. | Sugar (optional) |
| | Ground cinnamon or nutmeg (optional) |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the “ON” switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Sprinkle nutmeg or ground cinnamon on top. *Serves 2.* | |

| CAFÉ MOCHA | |
|---|---|
| This drink is for you chocolate lovers – similar to a Café au Lait but with a chocolate flare! | |
| 1 cup | Water |
| 1 heaping tsp. | Instant coffee |
| 1 cup | Milk |
| 3 tbsp. | Chocolate syrup (or 1 tbsp. unsweetened cocoa powder and 2 tbsp. sugar) |
| | Chocolate shavings (optional) |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Sprinkle chocolate shavings on top. *Serves 2*. | |

| CAFÉ DE BELGIQUE | |
|---|---|
| Also known as Belgium Coffee, this drink is a favorite throughout many countries in Europe. The egg white adds a smooth taste, which is beautifully complemented by a dash of vanilla. | |
| 2½ cups | Water |
| 2½ heaping tsp. | Instant coffee |
| ½ cup | Heavy cream |
| ½ cup | Milk |
| 1 | Egg white |
| 1 tsp. | Vanilla |
| 1 tbsp. | Sugar |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Sprinkle chocolate shavings on top. *Serves 2*. | |

| **CHOCOLATE & CREAM COFFEE** | |
|---|---|
| For those with a sweet-tooth for creamy chocolate, this drink is delicious!! | |
| 2 cups | Water |
| 2 heaping tsp. | Instant coffee |
| ½ cup | Heavy cream |
| 4 tbsp. | Chocolate syrup (or 4 tsp. Unsweetened cocoa powder mix, and 3 tbsp. sugar) |
| | Cinnamon |
| | Whipping cream |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Top with a dollop of whipping cream and chocolate powder or cinnamon. *Serves 2*. | |

| **SPICED CREAM COFFEE** | |
|---|---|
| Spice up your day with a mug of warm, creamy spiced coffee. You may even want to get creative with your own combination of spices. | |
| 1½ cups | Water |
| 1½ heaping tsp. | Instant coffee |
| ½ cup | Heavy cream |
| 1 tbsp. | White or brown sugar |
| ¾ tsp. | Ground cinnamon |
| ¼ tsp. | Ground nutmeg |
| | Whipping cream |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Top with a dollop of whipping cream. *Serves 2*. | |

| VANILLA & CREAM COFFEE | |
|---|---|
| The combination of vanilla and cream is simply delicious. | |
| 1½ cups | Water |
| 1¾ heaping tsp. | Instant coffee |
| ½ cup | Milk |
| ½ cup | Heavy cream |
| 1½ tbsp. | Vanilla |
| 2 tsp. | Sugar |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. For Cinnamon-Vanilla and Cream Coffee, add ½ tsp. of ground cinnamon. *Serves 2*. | |

| ORANGE COFFEE | |
|---|---|
| The combination coffee and orange is a unique experience that will add zest to anybody's day. | |
| 1 cup | Water |
| 1 heaping tsp. | Instant coffee |
| 1 cup | Milk |
| 2 | Orange slices |
| 3 tbsp. | Chocolate syrup (or 1 tbsp. cocoa powder and 2 tbsp. sugar) |
| | Whipping cream |
| | Cinnamon (optional) |
| Add water, instant coffee, milk, and chocolate syrup to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Place 1 orange slice at the bottom of each mug. Dispense the drink into the mug over the orange slice. Top with whipping cream and garnish with cinnamon. *Serves 2*. | |

| MEXICAN COFFEE | |
|---|---|
| This drink will spice up any fiesta! The combination of vanilla, chocolate, coffee, and spices is a splendidly rich treat for all occasions. | |
| 1 cup | Water |
| 1 heaping tsp. | Instant coffee |
| 1 cup | Milk |
| ½ tsp. | Ground cinnamon |
| ¼ tsp. | Ground nutmeg |
| 2 tbsp. | Chocolate syrup (or 2 tsp. Cocoa powder and 2 tbsp. sugar) |
| 1 tbsp. | Vanilla |
| | Whipping cream |
| | Nutmeg or cinnamon (optional) |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Top with a dollop of whipping cream and sprinkle on nutmeg and cinnamon. *Serves 2*. | |

| COFFEE FLOAT | |
|---|---|
| Cool down with a refreshing Coffee Float. The combination of hot coffee and cold ice cream is a refreshing treat anytime of the year! | |
| 1 cup | Water |
| 1¼ heaping tsp. | Instant coffee |
| ⅓ cup | Cream |
| 1 tsp. | Sugar |
| | Vanilla or coffee flavored ice cream |
| Add water, instant coffee, cream, and sugar to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Add one scoop of ice cream to each mug. Dispense the drink into the mug over the ice cream. *Serves 2*. | |

| COFFEE GROG | |
|---|---|
| One taste and you'll know why this rich and spicy drink is a classic! | |
| 1½ cups | Water |
| 1½ heaping tsp. | Instant coffee |
| ¼ cup | Heavy cream |
| 2 tbsp. | Brown sugar |
| 1 tsp. | Softened butter |
| ⅛ tsp. | Ground cloves |
| ⅛ tsp. | Ground nutmeg |
| ⅛ tsp. | Ground cinnamon |
| | Orange peel |
| | Lemon peel |
| Add water, instant coffee, cream, sugar, butter, cloves, nutmeg, and cinnamon to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Place one large piece of lemon and orange peel into a mug. Dispense the drink into the mug over the peels. *Serves 2*. | |

## ESPRESSO-STYLE DRINKS

| CAPPUCCINO | |
|---|---|
| The word cappuccino was derived from the cappuccino, or hood, worn by the Capuchin Order of Friars during the 16th century. In Italy the word cappuccino later developed another meaning – strong espresso coffee mixed with steamed milk or cream – so named because the color of the coffee resembled the muddy brown colored hood of the Capuchin Friar. Today this drink is enjoyed by people all over the world. | |
| 1½ cups | Milk |
| ⅓ cup | Water |
| 1 heaping tsp. | Instant coffee |
| ½ tsp. | Sugar |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Sprinkle ground nutmeg, cinnamon, or sweetened chocolate powder on top. You may also add vanilla, mint, hazelnut, caramel, Irish cream, butterscotch, or almond syrup to taste. *Serves 2*. | |

| CAPPUCCINO ROYALE | |
|---|---|
| A cappuccino topped with whipped cream and garnished with a thin wafer. | |
| 1½ cups | Milk |
| ⅓ cup | Water |
| 1 heaping tsp. | Instant coffee |
| ½ tsp. | Sugar |
| 2 | Thin wafers |
| | Whipping cream |
| | Nutmeg or cinnamon |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Top with whipped cream and sprinkle ground nutmeg or cinnamon on top. Add almond, rum, brandy, mint, or vanilla extract, if desired. Garnish with a thin wafer. *Serves 2*. | |

| MOCHACCINO | |
|---|---|
| Substitute the milk in a cappuccino with chocolate milk and voila…mochaccino! | |
| 1½ cups | Milk |
| 2½ tbsp. | Chocolate syrup (or 1 tbsp. unsweetened cocoa powder and 2 tbsp. sugar) |
| ⅓ cup | Water |
| 1 heaping tsp. | Instant coffee |
| | Whipping cream |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Top with whipped cream and sweetened chocolate powder or chocolate shavings, if desired. *Serves 2*. | |

| CAFFÈ LATTE | |
|---|---|
| Also known simply as a latte, the Caffè Latte is the most popular espresso drink in cafés and coffeehouses everywhere. | |
| 2 cups | Milk |
| ⅓ cup | Water |
| 1 heaping tsp. | Instant coffee |
| ½ tsp. | Sugar |
| | Ground cinnamon, nutmeg, or chocolate powder (optional) |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Sprinkle ground nutmeg, cinnamon, or sweetened chocolate powder on top. You may also add 1 to 1½ tbsp. of vanilla, mint, hazelnut, caramel, Irish cream butterscotch, or almond syrup to taste. *Serves 2*. | |

| MOCHA LATTE | |
|---|---|
| A Caffè Latte made with steamed chocolate milk. | |
| 2 cups | Milk |
| 3 tbsp. | Chocolate syrup (or 1 tbsp. cocoa powder and 2 tbsp. sugar) |
| ⅓ cup | Water |
| | Whipping cream |
| | Grated chocolate shavings or chocolate powder (optional). |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Top with whipping cream and sweetened chocolate powder or chocolate shavings, if desired. *Serves 2*. | |

## HOT CHOCOLATE

| BASIC COCOA | |
|---|---|
| No matter how much you love instant hot chocolate there is no comparison with the rich, chocolate flavor in homemade hot chocolate. Enjoy this easy recipe with the entire family, or use this recipe as a starting point for inventing your own favorite hot cocoa recipe. | |
| 2 cups | Milk |
| 5 tsp. | Unsweetened cocoa powder** |
| ¼ cup | Sugar |
| 1 tsp. | Vanilla |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. For flavored hot cocoa try adding 1 to 1½ tbsp vanilla, mint, caramel, butterscotch, almond, raspberry, strawberry, or orange syrup to taste. *Serves 2*. **You may substitute sugar and cocoa powder with 4 tbsp. of chocolate syrup. | |

| CREAMY COCOA | |
|---|---|
| This creamy cocoa recipe is easy to make and should be shared with friends and family in front of a fire on a cold winter evening. | |
| 2 heaping tbsp. | Unsweetened cocoa powder** |
| 2 tsp. | Sugar** |
| ¼ cup | Half-and-half |
| 2 cups | Milk |
| | Whipping cream |
| | Chocolate powder or chocolate shavings (optional) |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Top with whipping cream and sweetened chocolate powder or chocolate shavings, if desired. *Serves 2*. **You may substitute sugar and cocoa powder with 5 tbsp. of chocolate syrup. | |

| CHOCOLATE MINT | |
|---|---|
| This combination of rich chocolate and cool mint brings together two unique flavors into one delicious drink. | |
| 2 heaping tbsp. | Unsweetened cocoa powder** |
| 4 tsp. | Sugar** |
| 2 cups | Milk |
| 3 tbsp. | Mint syrup or crème de menthe |
| | Whipping cream |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Top with whipping cream. *Serves 2*. **You may substitute sugar and cocoa powder with 4 tbsp. of chocolate syrup. | |

| HONEY COCOA | |
|---|---|
| A delicious hot cocoa drink with the taste of sweet honey. | |
| 2 heaping tbsp. | Unsweetened cocoa powder |
| 2 cups | Milk |
| 2 tbsp. | Honey |
| ¼ tsp. | Ground cinnamon |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. *Serves 2* | |

| IRISH CHOCOLATE | |
|---|---|
| Sweet and smooth Irish cream and rich creamy hot cocoa. | |
| ¼ cup | Unsweetened cocoa powder |
| ¼ cup | Sugar** |
| 1¾ cup | Milk |
| ¼ cup | Heavy cream |
| ¼ cup | Alcoholic Irish Cream of choice |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. *Serves 2*. | |

| GOURMET COCOA DELUXE | |
|---|---|
| Freshly melted chocolate plus hot steamed milk equals Gourmet Cocoa Deluxe. | |
| 3 oz. | Grated or finely chopped bittersweet chocolate |
| 1½ cups | Milk |
| ½ cup | Half-and-half |
| 1 tsp. | Vanilla |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. *Serves 2* | |

| MEXICAN HOT COCOA | |
|---|---|
| During the Spanish conquest of Mexico, Cortez discovered that the ancient Aztecs were combining cocoa with sugar cane and a variety of spices such as cinnamon and vanilla to make a hot drink called 'chocolatl.' Although this version may be slightly different than the ancient Aztec recipe, this exotic combination of tastes arouses the senses within. | |
| 2 tbsp. | Hot cocoa mix** |
| 2 tbsp. | Sugar** |
| 2 cups | Milk |
| 1 tsp. | Ground cinnamon |
| 1 tsp. | Vanilla |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. *Serves 2*<br>**You may substitute sugar and cocoa powder with 4 tbsp. of chocolate syrup. | |

| HOT SPICED COCOA | |
|---|---|
| Hot Cocoa with a kick. | |
| 2 heaping tbsp. | Unsweetened cocoa mix |
| 2 tbsp. | Brown sugar |
| 1½ cups | Milk |
| ½ cup | Half-and-half |
| ½ tsp. | Ground cinnamon |
| ¼ tsp. | Ground nutmeg |
| ¼ tsp. | Ground cloves |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. *Serves 2.* | |

| WHITE CHOCOLATE COCOA | |
|---|---|
| White, hot chocolate-this gourmet drink is slightly sweeter and smoother than traditional dark chocolate drinks. | |
| 3 oz. | Grated or finely chopped white chocolate |
| 2 cups | Milk |
| ½ cup | Half-and-half |
| ½ tsp. | Vanilla |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. *Serves 2*. | |

## STEAMED AND FLAVORED MILK

| ALMOND MILK STEAMER | |
|---|---|
| Sweet steamed milk with the distinct flavor of almonds. | |
| 2 cups | Milk |
| 1 tsp. | Ground cinnamon |
| 2 tbsp. | Amaretto or almond flavored syrup |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. *Serves 2.* | |

| VERMONT STEAMER | |
|---|---|
| Warm steamed milk with a hint of rich maple syrup. | |
| 2 cups | Milk |
| ¼ cup | Maple syrup |
| ¼ tsp. | Butter |
| | Ground cinnamon |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Sprinkle with ground cinnamon. *Serves 2*. | |

| VANILLA MILK STEAMER | |
|---|---|
| Warming and inviting this creamy, smooth vanilla drink is a favorite of kids and adults alike. | |
| 2 cups | Milk |
| 1¼ tbsp. | Vanilla |
| 2 tbsp. | Sugar |
| | Nutmeg |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the “ON” switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Sprinkle with ground nutmeg. *Serves 2*. | |

| SPICY MILK STEAMER | |
|---|---|
| This combination of hot milk and spices makes for a surprisingly ‘cool’ drink. | |
| 2 cups | Milk |
| 2 tbsp. | Brown sugar |
| ¼ tsp. | Ground cinnamon |
| ¼ tsp. | Ground nutmeg |
| ¼ tsp. | Ground cloves |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the “ON” switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Top with whipped cream, if desired. *Serves 2*. | |

| BUTTERSCOTCH CREAMER STEAMER | |
|---|---|
| Make your own creamy butterscotch steamer from scratch. | |
| 2 cups | Milk |
| 1 tbsp. | Butter |
| 2½ tbsp. | Brown sugar |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the “ON” switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Top with whipped cream, if desired. *Serves 2*. | |

| DREAMER STEAMER | |
|---|---|
| If you can dream it, you can steam it! Be creative, and have fun – the possibilities are nearly endless. | |
| 2 cups | Milk |
| 2 tbsp. | Flavored syrup |
| Add milk with vanilla, mint, hazelnut, caramel, Irish cream, almond, raspberry, strawberry, or any other flavored syrup to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Top with whipped cream, if desired. *Serves 2*. | |

## HOT WASSAILS, PUNCHES, AND CIDERS

| HOT WASSAIL | |
|---|---|
| Wassailing is an ancient tradition practiced for many centuries. The word "wassail" is derived from the Anglo-Saxon phrase waes hael, which means "good health." Over the centuries many traditions have developed around the custom of drinking wassail. Today drinking wassail and singing carols has developed into a holiday tradition. We hope you will enjoy our favorite wassail recipe! | |
| 2 cups | Apple juice |
| 1 cup | Orange juice |
| 1 cup | Cranberry juice cocktail |
| 3 tbsp. | Lemon juice |
| ¼ tsp. | Ground cinnamon |
| ¼ tsp. | Ground ginger |
| ⅛ tsp. | Ground nutmeg |
| ⅛ tsp. | Ground cloves |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. *Serves 4*. | |

| **SPICED FRUIT PUNCH** | |
|---|---|
| A holiday classic! | |
| ½ cup | Water |
| 2 cups | Cranberry juice |
| ½ cup | Pineapple juice |
| 1 cup | Grapefruit juice |
| ¼ tsp. | Ground cloves |
| ¼ tsp. | Ground coriander seed |
| ½ tsp. | Ground cinnamon |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. *Serves 4*. | |

| **APPLE-LEMON PUNCH** | |
|---|---|
| Packed with vitamin C, this hot drink will warm you up any time, inside and out. | |
| 1½ cups | Water |
| 2 cups | Apple juice |
| ½ cup | Lemon juice |
| 2 tbsp. | Brown sugar |
| 4 | Whole cloves |
| 4 | Lemon slices |
| Add water, apple juice, lemon juice, and sugar to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Stud each lemon section with a clove and place one in the bottom of each mug. Dispense the drink into the mug over the lemon slice. *Serves 4*. | |

| **CREAMY CARAMEL APPLE CIDER** | |
|---|---|
| This drink tastes as good as a hot caramel apple and is sure to be a crowd pleaser. | |
| 2 cups | Apple cider or apple juice |
| ¼ tsp. | Cinnamon |
| 4 tbsp. | Caramel syrup |
| | Whipping cream |
| Add apple cider and cinnamon to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into the mug. Top with whipping cream and drizzle 2 tbsp. of caramel syrup over the top of each mug. *Serves 2*. | |

## HOT TODDIES AND GROGS

| HOT TODDY | |
|---|---|
| Before there were any cold and sinus medications the hot toddy was world-renowned as the cure for the common head cold. Today, many people still drink hot toddies to ease aches and pains, and to clear up congested sinuses. | |
| 2 tsp. | Sugar |
| 2 cups | Water |
| ¼ tsp. | Lemon juice |
| 2 oz. (¼ cup) | Brandy, scotch, bourbon, or whiskey |
| 2 | Lemon slices |
| Add water, sugar, and lemon juice to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Place one lemon slice and one ounce of liquor in each mug. Dispense the drink into the mug over the lemon slice and liquor. Add ¼ cup of cranberry juice to the Hot Drink Maker for a Cranberry Toddy. *Serves 2*. | |

| HOT BUTTERED RUM | |
|---|---|
| Smooth, rich and satisfying, try adding a scoop of vanilla ice cream for an even smoother, creamier version. For a non-alcoholic version, simply omit the rum. | |
| 2 cups | Water |
| 2 tbsp. | Butter |
| 3 oz. | Rum |
| 2 tsp. | Brown sugar |
| | Dash of nutmeg |
| | Dash of cardamom |
| ¼ tsp. | Vanilla |
| 2 | Cinnamon sticks |
| 2 | Lemon slices |
| | Vanilla ice cream (optional) |
| Add water, butter, sugar, nutmeg, cardamom, and vanilla to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Place 1 lemon slice, 1½ ounces of rum and one scoop of vanilla ice cream (optional) in each mug. Dispense the drink into the mug over the lemon slice, liquor, and ice cream. Garnish with one cinnamon stick. *Serves 2*. | |

| CLASSIC GROG | |
|---|---|
| Grog differs from a hot toddy in having a lesser proportion of spirits and sweetener. | |
| 3 cups | Water |
| 2 tsp. | Lime or lemon juice |
| 2 oz. | Rum |
| 1 tsp. | Honey |
| Add water, lime juice, and honey to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Pour 1 ounce of rum into the bottom of each mug. Dispense the drink into the mug. *Serves 2*. | |

## CHAI LATTES & HOT TEAS

| SPICED CHAI LATTE | |
|---|---|
| Enjoy the complex taste of exotic spices and tea combined with rich, soothing steamed milk. | |
| 2 cups | Milk |
| ¼ cup | Water |
| 1 heaping tsp. | Instant tea |
| 2 tbsp. | Honey |
| ⅛ tsp. | Ground cinnamon |
| ⅛ tsp. | Ground ginger |
| ⅛ tsp. | Ground cloves |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. *Serves 2*. | |

| VANILLA CHAI LATTE | |
|---|---|
| Indulge your senses and revive your spirit with the warm and inviting taste and aroma of a Vanilla Chai Latte. | |
| 2 cups | Milk |
| ¼ cup | Water |
| 1 heaping tsp. | Instant tea |
| 2 tbsp. | Brown sugar |
| ⅛ tsp. | Ground cinnamon |
| ⅛ tsp. | Ground ginger |
| 1 tsp. | Vanilla |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. *Serves 2*. | |

| MOCHA CHAI LATTE | |
|---|---|
| Sit back, relax, and enjoy the rich chocolate taste of a Mocha Chai Latte. | |
| 2 cups | Milk |
| ¼ cup | Water |
| 1 heaping tsp. | Instant tea |
| 3 tbsp. | Chocolate syrup (or 1 tbsp. cocoa powder and 2 tbsp. sugar) |
| ⅛ tsp. | Ground cinnamon |
| ⅛ tsp. | Ground ginger |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Top with whipped cream and sweetened chocolate powder or chocolate shavings, if desired. *Serves 2*. | |

| SPICED INSTANT TEA | |
|---|---|
| Traditionally, spiced tea is shared during the holiday celebrations. We think it's delicious year round. | |
| 2 heaping tsp. | Instant tea |
| 2 tbsp. | Tang |
| 2 tbsp. | Sugar |
| 1 tsp. | Lemonade powder |
| ⅛ tsp. | Ground cinnamon |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. *Serves 2*. | |

| APPLE-SPICE TEA | |
|---|---|
| This exquisite spiced tea is simple to make and turns anytime into "tea time." | |
| 2 heaping tsp. | Instant tea |
| 1½ cups | Water |
| ½ cup | Apple cider |
| 2 tsp. | Brown sugar |
| ⅛ tsp. | Ground cinnamon |
| ⅛ tsp. | Ground cloves |
| 2 | Lemon slices |
| Add ingredients to the Hot Drink Maker and press the "ON" switch. Wait for the Hot Drink Maker to automatically shut off. Dispense the drink into a mug. Garnish each cup with a lemon slice. *Serves 2.* | |

## PRODUCT WARRANTY

### Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290 –1851 or e-mail us at service@focuselectrics.com. Return shipping fees are non-refundable. A receipt proving original purchase date will be required for all warranty claims. Hand-written receipts are not accepted. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

**Valid only in USA and Canada**

## REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics online at www.focuselectrics.com, or you may call or e-mail the service department at the number/e-mail address listed above, or by writing to us at:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Be sure to include the catalog/model number of your appliance (located on the bottom/back of the unit) and a description and quantity of the part you wish to order. Along with this include your name, mailing address, Visa/MasterCard number, expiration date and the name as it appears on the card. Checks can be made payable to Focus Electrics, LLC. Call Customer Service to obtain purchase amount. Your state's sales tax and a shipping/processing fee will be added to your total charge. Please allow two (2) weeks for delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):_____



L5750 04/08 Back To Basics®, a Brand of Focus Electrics, LLC. Printed in China

BACK TO BASICS®

# PRÉPARATEUR DE BOISSONS CHAUDES COCOA~LATTE

Manuel d'instructions

Enregistrez ce produit et d'autres produits Focus Electrics sur notre site Web:
**www.focuselectrics.com**


Mises en garde importantes ..... 2
Précautions d'utilisation ..... 3
Assemblage de votre Cocoa~Latte™ ..... 4
Utilisation de votre Cocoa~Latte™ ..... 4
Nettoyage de votre Cocoa~Latte™ ..... 6
Recettes ..... 7
Garantie ..... 25


**CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE**


© 2008 Back To Basics®, une Marque de Focus Electrics, LLC.
www.focuselectrics.com

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

## MISE EN GARDE

**Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours les précautions de base, notamment:

- Lisez toutes les instructions, y compris ces mises en garde importantes et le mode d'emploi et d'entretien décrit dans ce manuel.
- Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures, n'immergez pas le cordon, les fiches ni toute autre pièce électrique dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant la mise en place ou le retrait de pièces et avant tout nettoyage.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon abîmé ou une fiche détériorée, si l'appareil a connu un disfonctionnement ou si l'appareil est tombé ou a été détérioré de quelque manière que ce soit. Si vous rencontrer un problème quel qu'il soit avec votre appareil, débranchez-le immédiatement de la prise secteur. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au bout d'un comptoir ou d'une table.
- Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces à haute température, notamment une gazinière.
- Ne mettez pas la main ou un ustensile dans le récipient afin de réduire les risques de blessures personnelles ou les risques d'endommager l'appareil.
- Ne rajoutez rien dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ce récipient doit être correctement mis en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que l'utilisation indiquée.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encastrer dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- **Pour usage domestique uniquement.**

# MISE EN GARDE

**Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.**

## PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

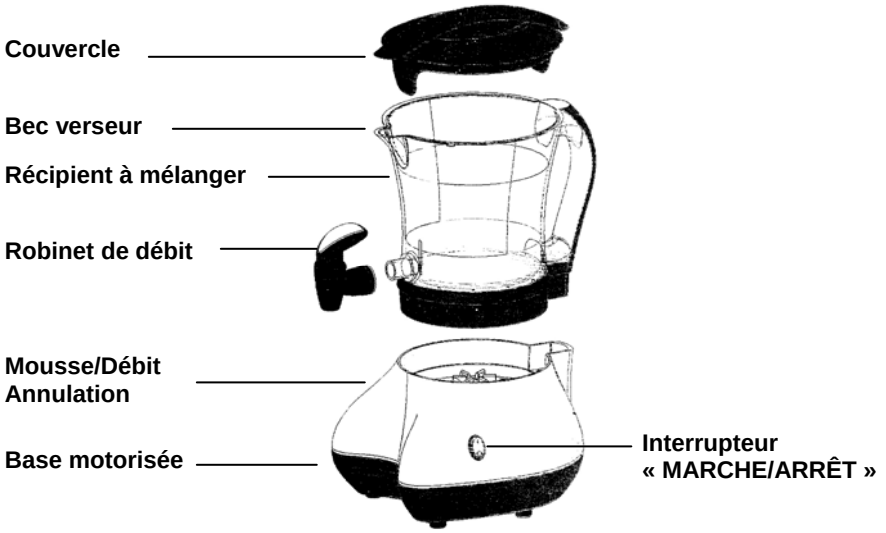
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d'alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l'appareil. Si l'appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d'où il risque d'être tiré par des enfants ou d'où quelqu'un pourrait s'y prendre les pieds.
- Pour débrancher, régler l'interrupteur à « OFF » et retirer ensuite la fiche de la prise murale.
- Ne déplacez pas un appareil contenant de l'eau chaude, du thé ou tout autre liquide à haute température.
- Ne mettez pas le récipient à mélanger sur le socle moteur pendant que le moteur tourne.
- Ne mettez pas le récipient à mélanger sur le socle moteur pendant que le moteur tourne.
- Ne faites pas tourner le moteur quand le récipient à mélanger est vide.
- Après avoir fait fonctionner le moteur sans interruption pendant un cycle, attendez au moins cinq minutes avant de commencer un autre cycle.
- N'utilisez cet appareil que si le couvercle est en place.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Félicitations! Nous espérons que vous aimerez les boissons chaudes délicieuses que vous pouvez préparer avec votre nouveau préparateur de boissons chaudes Cocoa~Latte™ de Back To Basics®. Vous trouverez cet appareil facile à utiliser et amusant pour toute la famille. Le préparateur de boissons chaudes Cocoa~Latte™ chauffe et fouette rapidement les mélanges de chocolat chaud, de café et de thé pour produire des boissons gastronomiques comme on les trouve dans les cafés telles que chocolat chaud, café au lait, cappuccino, café moka, thé au lait, boissons chaudes au lait aromatisé, et plus encore. Votre Cocoa~Latte™ est aussi un excellent préparateur de cidre chaud, wassail, thé, toddy, grog et bien d'autres boissons chaudes très populaires.

Votre nouveau Cocoa~Latte™ est conçu pour vous servir pendant des années et il est muni d'un moteur longue durée qui fonctionne à bas régime. Ce moteur doit être utilisé plusieurs fois pour le rodage. Vous remarquerez que la vitesse du moteur et l'action tourbillonnaire augmentent après les premières utilisations.

## ASSEMBLAGE DE VOTRE COCOA~LATTE™




**Avant la première utilisation :** Lavez le récipient à mélanger, le robinet et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement. **Remarque :** Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle et ne trempez pas le socle-moteur ou le récipient à mélanger dans l'eau. Ceci pourrait endommager le produit de manière irrémédiable et annulera la garantie.

- De la fumée et/ou une certaine odeur pourront se dégager lors de la chauffe initiale en raison des huiles de fabrication – ceci est normal.
- Vous pourrez entendre des bruits d'expansion/contraction durant la chauffe et le refroidissement initiaux – ceci est normal.

## UTILISATION DE VOTRE COCOA~LATTE™

Votre Cocoa~Latte™ de Back To Basics® est conçu pour préparer des boissons délicieuses, chaudes et mousseuses en utilisant du lait ou de l'eau mélangé à du cacao instantané, du café, des mélanges de thé et des sirops.

Les mesures qui suivent fournissent quatre portions de 23,5 cl (94 cl). Consultez le tableau des ingrédients pour des portions de dimensions différentes.

1. Retirez le couvercle du récipient à mélanger.
2. Versez 94,5 cl (32 oz) d'eau ou de lait dans le récipient à mélanger. **Remarque :** Ne remplissez pas le récipient à mélanger au-delà de la marque de remplissage maximum *Maximum Fill* de 94,5 cl.
3. Ajoutez 8 cuillères à soupe du mélange instantané que vous préférez.

4. Remettez le couvercle sur le récipient à mélanger en vous assurant qu'il couvre bien le bec verseur.
5. Branchez le préparateur de boissons chaudes dans une prise secteur de 120 volts CA **uniquement**.
6. Enfoncez le bouton de mise en marche « ON » (marche). Votre préparateur de boissons chaudes commencera à mélanger et à chauffer. Une fois que la « température parfaite » est atteinte, l'appareil fait une pause automatique. Vous pouvez appuyer sur « OFF » *(*arrêt).à n'importe quel moment pour éteindre l'appareil. **Remarque :** Pour un contenu maximum de 94,5 cl il faut environ 6 à 8 minutes.
7. Une fois que l'appareil se met en pause automatique, placez une tasse sous le robinet et appuyez sur le bouton « FROTH/DISPENSE » (Mousse/Débit). Ce bouton déclenche le mélange de la boisson pendant son débit pour verser dans la tasse une couche de mousse épaisse avec la boisson.
8. Abaissez le levier du robinet pour verser la boisson chaude dans la tasse pendant que le moteur mélange la consommation. Quand la tasse est presque pleine, appuyez sur le bouton « CANCEL » (Annulation**)**.
9. Quand il reste moins de 23,5 cl (1 tasse) de liquide, ou si le bol est vide, appuyez sur le bouton « OFF ». **Remarque :** L'appareil reste allumé tant que vous ne l'arrêtez pas.

| **TABLEAU DES INGRÉDIENTS** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **TASSES** | 1 | 2 | 3 | 4 |
| **LIQUIDES** Lait/Eau | 23,5 cl (8 oz) | 47,5 cl (16 oz) | 71 cl (24 oz) | 94,5 cl (32 oz) |
| **MÉLANGE EN POUDRE** avec du lait | 2 c. soupe | 4 c. soupe | 6 c. soupe | 8 c. soupe |
| **MÉLANGE EN POUDRE** avec de l'eau | 4 c. soupe | 7 c. soupe | 11 c. soupe | 14 c. soupe |

**Remarque :** Il peut être nécessaire d'ajuster les quantités présentées dans ce tableau en fonction des différents mélanges de cacao, café et thé instantanés en poudre. Utilisez les quantités indiquées sur l'emballage du mélange pour boisson chaude instantanée pour des mesures exactes.

**LA FONCTION « TEMPÉRATURE PARFAITE »**

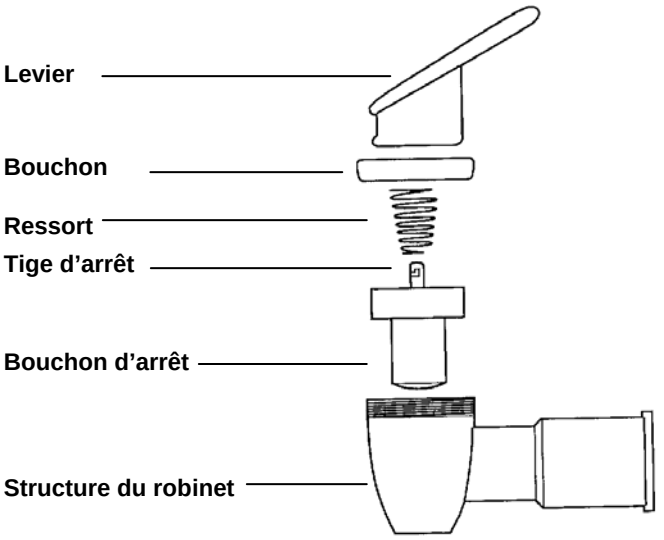
Votre préparateur de boisson chaude Cocoa~Latte™ est conçu pour maintenir la « température parfaite ». Une fois que la boisson chaude atteint la « température parfaite », le moteur s'arrête et la palette de mélange arrête son travail. L'appareil est maintenant en pause mais il est encore en marche. Une fois que la boisson chaude s'est un peu refroidie, l'appareil se remet automatiquement à mélanger et à chauffer pour revenir à la « température parfaite ». À tout moment, vous pouvez appuyez sur le bouton « *OFF » (*arrêt) pour arrêter l'appareil. L'APPAREIL CONTINUE LES CYCLES DE MISE EN ROUTE SUIVIE DE PAUSE TANT QUE L'INTERRUPTEUR « *ON/OFF »* (marche/arrêt) N'EST PAS MIS SUR « *OFF » (*arrêt).

## NETTOYAGE DE VOTRE COCOA~LATTE™

Il faut nettoyer votre préparateur de boisson chaude Cocoa~Latte™ de Back To Basics® après chaque utilisation. **Remarque :** Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle et ne trempez pas le base motorisée ou le récipient à mélanger dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique. **Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.**
2. Retirez le récipient à mélanger du base motorisée.
3. Videz tout reste de boisson chaude.
4. Sans immerger le récipient à mélanger, lavez l'intérieur en y versant de l'eau additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez complètement.
5. Ouvrez le robinet de débit et faites passer de l'eau propre pour rincer et nettoyer le robinet. Après chaque utilisation, dévissez et démontez le robinet pour le nettoyer. Consultez les instructions pour le « Nettoyage du Robinet » ci-dessous.
6. Lavez le couvercle avec de l'eau et un détergent doux.
7. Essuyez l'extérieur du base motorisée et du récipient à mélanger à l'aide d'un chiffon doux et humide.

**Nettoyage du Robinet**



Pour démonter le robinet afin de le nettoyer :

1. Retirez le robinet du bol en dévissant tout le robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. Retirez le chapeau du robinet en le dévissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez l'assemblage butoir/tige d'arrêt, le ressort, le chapeau et le levier du corps du robinet. **Remarque :** Le butoir et la tige d'arrêt sont assemblés de manière serrée et il n'est pas nécessaire de les séparer.
4. Comprimez ensemble le chapeau et le butoir pour retirer le levier et le chapeau.
5. Nettoyez toutes les pièces et remontez-les dans l'ordre indiqué.

## RECETTES

*Toutes les recettes de boisson présentées dans ce livret utilisent du lait entier qui fournira la plus grande quantité de mousse. Vous pouvez aussi substituer une quantité égale de lait à 2%, 1% ou écrémé pour toutes les recettes.*

## BOISSONS INFUSÉES STYLE CAFÉ

| CAFÉ AU LAIT | |
|---|---|
| Une des boissons préférées à travers le monde, cette boisson populaire est souvent présentée dans un petit bol à café. Il existe de nombreuses variantes mais la recette classique utilise des parts égales de café et de lait chaud. Voici notre version : | |
| 23,5 cl (1 tasse) | Eau |
| 1 c. à thé comble | Café instantané |
| 23,5 cl (1 tasse) | Lait |
| 2 c. à thé | Sucre (facultatif) |
| | Cannelle ou muscade en poudre (facultatif) |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Saupoudrez de cannelle ou de muscade en poudre. *Pour 2 personnes.* | |

| **CAFÉ MOKA** | |
|---|---|
| Cette boisson est destinée aux passionnés de chocolat – elle ressemble au café au Lait mais avec du chocolat! | |
| 23,5 cl (1 tasse) | Eau |
| 1 c. à thé comble | Café instantané |
| 23,5 cl (1 tasse) | Lait |
| 3 c. soupe | Sirop au chocolat (ou 1 c. à soupe de cacao non sucré et 2 c. à soupe de sucre). |
| | Copeaux de chocolat (facultatif) |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Saupoudrez de copeaux de chocolat. *Pour 2 personnes*. | |

| **CAFÉ DE BELGIQUE** | |
|---|---|
| Cette boisson qu'on appelle aussi café belge est très populaire dans de nombreux pays d'Europe. Le blanc d'œuf ajoute une douceur augmentée d'un soupçon de vanille. | |
| 60 cl (2½ tasses) | Eau |
| 2½ c. à thé comble | Café instantané |
| 12 cl (½ tasse) | Crème épaisse |
| 12 cl (½ tasse) | Lait |
| 1 | Blanc d'œuf |
| 1 c. à thé | Vanille |
| 1 c. soupe | Sucre |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Saupoudrez de copeaux de chocolat. *Pour 2 personnes*. | |

| CAFÉ AU CHOCOLAT ET À LA CRÈME | |
|---|---|
| Pour ceux qui aiment vraiment le chocolat crémeux, cette boisson est délicieuse! | |
| 47 cl (2 tasses) | Eau |
| 2 c. à thé comble | Café instantané |
| 12 cl (½ tasse) | Crème épaisse |
| 4 c. soupe | Sirop au chocolat (ou 4 c. à soupe de cacao en poudre non sucré et 3 c. à soupe de sucre). |
| | Cannelle |
| | Crème à fouetter |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Garnissez d'une bonne cuillerée de crème à fouetter et de chocolat en poudre ou de cannelle. *Pour 2 personnes.* | |

| CAFÉ ÉPICÉ À LA CRÈME | |
|---|---|
| Pimentez votre journée avec un gobelet de café épicé, crémeux et chaud. Vous pouvez donner libre cours à votre fantaisie pour les combinaisons d'épices. | |
| 35 cl (1½ tasses) | Eau |
| 1½ c. à thé comble | Café instantané |
| 12 cl (½ tasse) | Crème épaisse |
| 1 c. soupe | Sucre blanc ou brun |
| ¾ c. à thé | Cannelle en poudre |
| ¼ c. à thé | Noix de muscade râpée |
| | Crème à fouetter |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Garnissez d'une bonne cuillerée de crème à fouetter. *Pour 2 personnes*. | |

| CAFÉ À LA VANILLE ET À LA CRÈME | |
|---|---|
| La combinaison de la vanille et de la crème est tout simplement délicieuse. | |
| 35 cl (1½ tasses) | Eau |
| 1¾ c. à thé comble | Café instantané |
| 12 cl (½ tasse) | Lait |
| 12 cl (½ tasse) | Crème épaisse |
| 1½ c. soupe | Vanille |
| 2 c. à thé | Sucre |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Pour obtenir un café crème vanille-cannelle, ajoutez ½ c. à thé de cannelle en poudre. Pour 2 personnes. | |

| CAFÉ ORANGE | |
|---|---|
| Cette combinaison de café et d'orange offre une expérience unique qui ajoutera du piquant à la journée. | |
| 23,5 cl (1 tasse) | Eau |
| 1 c. à thé comble | Café instantané |
| 23,5 cl (1 tasse) | Lait |
| 2 | Tranches d'orange |
| 3 c. soupe | Sirop au chocolat (ou 1 c. à soupe de cacao en poudre non sucré et 2 c. à soupe de sucre). |
| | Crème à fouetter |
| | Cannelle (facultatif) |
| Ajoutez l'eau, le café instantané, le lait et le sirop au chocolat au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Placez une tranche d'orange au fond de chaque gobelet. Versez la boisson dans le gobelet, sur la tranche d'orange. Garnissez de crème à fouetter suivie de cannelle. *Pour 2 personnes.* | |

| **CAFÉ MEXICAIN** | |
|---|---|
| Cette boisson pimentera toute fiesta! Les combinaisons de vanille, chocolat, café et épices constituent une gâterie pour toutes les occasions. | |
| 23,5 cl (1 tasse) | Eau |
| 1 c. à thé comble | Café instantané |
| 23,5 cl (1 tasse) | Lait |
| 2,5 ml (½ c. thé) | Cannelle en poudre |
| ¼ c. à thé | Noix de muscade râpée |
| 2 c. soupe | Sirop au chocolat (ou 2 c. à soupe de cacao en poudre et 2 c. à soupe de sucre). |
| 1 c. soupe | Vanille |
| | Crème à fouetter |
| | Muscade ou cannelle (facultatif) |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Garnissez d'une bonne cuillerée de crème à fouetter et saupoudrez de muscade et de cannelle. *Pour 2 personnes.* | |

| **CAFÉ FLOTTEUR** | |
|---|---|
| Rafraîchissez-vous avec un délicieux café flotteur. La combinaison du café chaud et de la crème glacée vous rafraîchira à n'importe quel moment de l'année! | |
| 23,5 cl (1 tasse) | Eau |
| 1¼ c. à thé comble | Café instantané |
| 8 cl (⅓ de tasse) | Crème |
| 1 c. à thé | Sucre |
| | Crème glacée à la vanille ou au café |
| Ajoutez l'eau, le café instantané, la crème et le sucre au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Ajoutez une boule de crème glacée à chaque gobelet. Ajoutez la boisson en la versant dans le gobelet par-dessus la crème glacée. *Pour 2 personnes*. | |

| GROG AU CAFÉ | |
|---|---|
| Il suffit d'y goûter une fois pour savoir que cette boisson riche et épicée est classique! | |
| 35 cl (1½ tasses) | Eau |
| 1½ c. à thé comble | Café instantané |
| 6 cl (¼ de tasse) | Crème épaisse |
| 2 c. soupe | Sucre brun |
| 1 c. à thé | Beurre ramolli |
| ⅛ c. à thé | Clous de girofle en poudre |
| ⅛ c. à thé | Noix de muscade râpée |
| ⅛ c. à thé | Cannelle en poudre |
| | Zeste d'orange |
| | Zeste de citron |
| Ajoutez l'eau, le café instantané, la crème, le sucre, le beurre, les clous de girofle, la noix de muscade et la cannelle au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Placez un gros zeste de citron ou d'orange dans le gobelet. Ajoutez la boisson dans le gobelet, en versant sur le zeste. *Pour 2 personnes.* | |

## BOISSONS STYLE EXPRESSO

| CAPPUCCINO | |
|---|---|
| Le mot cappuccino vient de cappuccino, le petit capuchon que portaient les capucins, c-à-d. les moines de l'ordre de Saint François au16ème siècle. En Italie, le mot capuccino a ensuite pris le sens de café express fort avec de la crème ou du lait chauffé à la vapeur à cause de la ressemblance entre la couleur de ce café et la couleur brun sombre du capuchon des capucins. Aujourd'hui, cette boisson est appréciée partout dans le monde. | |
| 35 cl (1½ tasses) | Lait |
| 8 cl (⅓ de tasse) | Eau |
| 1 c. à thé comble | Café instantané |
| ½ c. thé | Sucre |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Saupoudrez de muscade, de cannelle ou de chocolat sucré en poudre. Vous pouvez aussi ajouter différents arômes avec des sirops : vanille, menthe, noisette, caramel, Irish Cream, caramel écossais ou amande. *Pour 2 personnes*. | |

| **CAPPUCCINO ROYAL** | |
|---|---|
| Un capuccino nappé de crème à fouetter et garni d'une gaufrette légère. | |
| 35 cl (1½ tasses) | Lait |
| 8 cl (⅓ de tasse) | Eau |
| 1 c. à thé comble | Café instantané |
| ½ c. thé | Sucre |
| 2 | Gaufrettes légères |
| | Crème à fouetter |
| | Muscade ou cannelle |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Nappez de crème à fouetter, puis saupoudrez de muscade ou de cannelle. Ajoutez un extrait d'amande, de menthe ou de vanille, du rhum ou du brandy si vous le souhaitez. Décorez avec une gaufrette légère. *Pour 2 personnes.* | |

| **MOKACCINO** | |
|---|---|
| Remplacez le lait du capuccino avec du lait au chocolat et voilà . . . mokaccino! | |
| 35 cl (1½ tasses) | Lait |
| 2½ c. soupe | Sirop au chocolat (ou 1 c. à soupe de cacao non sucré et 2 c. à soupe de sucre). |
| 8 cl (⅓ de tasse) | Eau |
| 1 c. à thé comble | Café instantané |
| | Crème à fouetter |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Garnissez de crème fouettée et de chocolat sucré en poudre ou de copeaux de chocolat, si vous le souhaitez. *Pour 2 personnes*. | |

| CAFÉ LATTE OU CAFÉ AU LAIT | |
|---|---|
| Appelé aussi tout simplement latte, le café latte est le type de café express le plus populaire dans les cafés. | |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 8 cl (⅓ de tasse) | Eau |
| 1 c. à thé comble | Café instantané |
| ½ c. thé | Sucre |
| | Cannelle, muscade ou chocolat en poudre (facultatif) |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Saupoudrez de muscade, de cannelle ou de chocolat sucré en poudre. Vous pouvez aussi ajouter différents arômes avec 1 à 1½ cuillère à soupe de sirop : vanille, menthe, noisette, caramel, Irish cream, caramel écossais ou amande. *Pour 2 personnes*. | |

| MOKA LATTE | |
|---|---|
| Un café latte préparé avec du lait au chocolat chauffé à la vapeur. | |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 3 c. soupe | Sirop au chocolat (ou 1 c. à soupe de cacao en poudre et 2 c. à soupe de sucre). |
| 8 cl (⅓ de tasse) | Eau |
| | Crème à fouetter |
| | Copeaux de chocolat ou chocolat en poudre (facultatif) |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Garnissez de crème à fouetter et de chocolat sucré en poudre ou de copeaux de chocolat, si vous le souhaitez. *Pour 2 personnes*. | |

## CHOCOLAT CHAUD

| CHOCOLAT CHAUD DE BASE | |
|---|---|
| Quelque soit votre passion du chocolat chaud instantané, le goût d'un chocolat chaud riche en arôme fait maison est hors pair. Vous apprécierez cette recette facile avec toute la famille ou bien servez-vous en comme point de départ afin d'inventer votre propre recette favorite de chocolat chaud. | |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 5 c. à thé | Cacao en poudre non sucré** |
| 6 cl (¼ de tasse) | Sucre |
| 1 c. à thé | Vanille |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Vous pouvez aussi ajouter différents arômes au chocolat chaud avec 1 à 1½ cuillère à soupe de sirop : vanille, menthe, caramel, caramel écossais, amande, framboise, fraise ou orange. *Pour 2 personnes*. ** Vous pouvez remplacer le sucre et le cacao en poudre par 4 c. à soupe de sirop au chocolat. | |

| CHOCOLAT CHAUD CRÉMEUX | |
|---|---|
| Cette recette de chocolat chaud crémeux est facile à faire et convient parfaitement à une soirée d'hiver passée avec la famille et les amis au coin du feu. | |
| 2 c. à soupe comble | Cacao en poudre non sucré** |
| 2 c. à thé | Sucre** |
| 6 cl (¼ de tasse) | Demi-crème |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| | Crème à fouetter |
| | Chocolat en poudre ou copeaux de chocolat (facultatif) |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Garnissez de crème à fouetter et de chocolat sucré en poudre ou de copeaux de chocolat, si vous le souhaitez. *Pour 2 personnes*. ** Vous pouvez remplacer le sucre et le cacao en poudre par 5 c. à soupe de sirop au chocolat. | |

| CHOCOLAT CHAUD À LA MENTHE | |
|---|---|
| La combinaison du chocolat riche en arôme et de la fraîcheur de la menthe rassemble deux saveurs uniques en une boisson délicieuse. | |
| 2 c. à soupe comble | Cacao en poudre non sucré** |
| 4 c. à thé | Sucre** |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 3 c. soupe | Sirop ou crème de menthe |
| | Crème à fouetter |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Garnissez de crème à fouetter. *Pour 2 personnes*. ** Vous pouvez remplacer le sucre et le cacao en poudre par 4 c. à soupe de sirop au chocolat. | |

| CHOCOLAT CHAUD AU MIEL | |
|---|---|
| Un chocolat chaud délicieux avec la douce saveur du miel. | |
| 2 c. à soupe comble | Cacao en poudre non sucré |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 2 c. soupe | Miel |
| ¼ c. à thé | Cannelle en poudre |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. *Pour 2 personnes*. | |

| CHOCOLAT CHAUD IRLANDAIS | |
|---|---|
| La douce saveur sucrée d'un Irish Cream avec un chocolat chaud crémeux riche en arôme. | |
| 6 cl (¼ de tasse) | Cacao en poudre non sucré |
| 6 cl (¼ de tasse) | Sucre** |
| 40 cl (1¾ de tasse) | Lait |
| 6 cl (¼ de tasse) | Crème épaisse |
| 6 cl (¼ de tasse) | Irish cream alcoolisé au choix |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. *Pour 2 personnes*. | |

| CHOCOLAT CHAUD GASTRONOMIQUE DE LUXE | |
|---|---|
| Prenez du chocolat qui vient d'être fondu et du lait chauffé à la vapeur et vous obtenez un chocolat chaud gastronomique de luxe. | |
| 85 g (3 oz) | Du chocolat mi-sucré râpé ou coupé en très petits morceaux |
| 35 cl (1½ tasses) | Lait |
| 12 cl (½ tasse) | Demi-crème |
| 1 c. à thé | Vanille |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. *Pour 2 personnes*. | |

| CHOCOLAT CHAUD MEXICAIN | |
|---|---|
| Pendant la conquête espagnole du Mexique, Cortez a découvert que les Aztèques d'alors mélangeaient du cacao avec de la canne à sucre et différentes épices telles que la cannelle et la vanille pour faire une boisson chaude appelée « chocolatl ». Bien que notre version soit légèrement différente de celle des anciens Aztèques, cette combinaison de saveurs exotiques soulève les sens. | |
| 2 c. soupe | Mélange pour chocolat chaud** |
| 2 c. soupe | Sucre** |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 1 c. à thé | Cannelle en poudre |
| 1 c. à thé | Vanille |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. *Pour 2 personnes*. ** Vous pouvez remplacer le sucre et le cacao en poudre par 4 c. à soupe de sirop au chocolat. | |

| CHOCOLAT CHAUD ÉPICÉ | |
|---|---|
| Du chocolat chaud relevé. | |
| 2 c. à soupe comble | Mélange pour chocolat chaud non sucré |
| 2 c. soupe | Sucre brun |
| 35 cl (1½ tasses) | Lait |
| 12 cl (½ tasse) | Demi-crème |
| ½ c. thé | Cannelle en poudre |
| ¼ c. à thé | Noix de muscade râpée |
| ¼ c. à thé | Clous de girofle en poudre |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. *Pour 2 personnes.* | |

| CHOCOLAT CHAUD BLANC | |
|---|---|
| Ce chocolat chaud blanc est une boisson gastronomique plus sucrée et onctueuse que le chocolat chaud noir traditionnel. | |
| 85 g (3 oz) | De chocolat blanc râpé ou coupé en très petits morceaux |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 12 cl (½ tasse) | Demi-crème |
| ½ c. thé | Vanille |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. *Pour 2 personnes*. | |

## LAIT CHAUFFÉ À LA VAPEUR ET ARÔMATISÉ

| LAIT AU GOÛT D'AMANDE CHAUFFÉ À LA VAPEUR | |
|---|---|
| Du lait sucré chauffé à la vapeur avec un arôme d'amande. | |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 1 c. à thé | Cannelle en poudre |
| 2 c. soupe | Amaretto ou sirop à l'arôme d'amande |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. *Pour 2 personnes.* | |

| VAPEUR DU VERMONT | |
|---|---|
| Du lait chauffé à la vapeur avec un soupçon de sirop d'érable. | |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 6 cl (¼ de tasse) | Sirop d'érable |
| ¼ c. à thé | Beurre |
| | Cannelle en poudre |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Saupoudrez de cannelle en poudre. *Pour 2 personnes*. | |

| LAIT À LA VANILLE CHAUFFÉ À LA VAPEUR | |
|---|---|
| Cette boisson crémeuse à la vanille, séduisante et réchauffante, est une des boissons favorites des enfants et des adultes. | |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 1¼ c. soupe | Vanille |
| 2 c. soupe | Sucre |
| | Muscade |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Saupoudrez de noix de muscade râpée. *Pour 2 personnes*. | |

| LAIT ÉPICÉ CHAUFFÉ À LA VAPEUR | |
|---|---|
| Cette combinaison de lait chaud et d'épices fait une boisson très « cool ». | |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 2 c. soupe | Sucre brun |
| ¼ c. à thé | Cannelle en poudre |
| ¼ c. à thé | Noix de muscade râpée |
| ¼ c. à thé | Clous de girofle en poudre |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Garnissez de crème fouettée, si vous le souhaitez. *Pour 2 personnes*. | |

| CRÈME DE CARAMEL ÉCOSSAIS CHAUFFÉ À LA VAPEUR | |
|---|---|
| Préparez votre propre crème de caramel écossais chauffé à la vapeur. | |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 1 c. soupe | Beurre |
| 2½ c. soupe | Sucre brun |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Garnissez de crème fouettée, si vous le souhaitez. *Pour 2 personnes*. | |

| VAPEUR DE RÊVE | |
|---|---|
| Si vous pouvez en rêver, vous pouvez le chauffer! Donnez libre cours à votre imagination et amusez-vous – les possibilités sont presque sans limites. | |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 2 c. soupe | Sirop aromatisé |
| Ajoutez du lait avec un sirop aromatisé (vanille, menthe, noisette, caramel, Irish Cream, amande, framboise, fraise ou autre) au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Garnissez de crème fouettée, si vous le souhaitez. *Pour 2 personnes*. | |

## WASSAILS, PUNCH ET CIDRES CHAUDS

| WASSAIL CHAUD | |
|---|---|
| Les activités associées à Wassail reflètent une tradition ancienne pratiquée pendant de nombreux siècles. Le mot « wassail » provient du saxon *waes hael* qui veut dire « bonne santé ». Au cours des siècles, de nombreuses traditions se sont développées conjointement avec la consommation de wassail. Aujourd'hui la consommation de wassail est devenue une tradition associée aux chants et aux festivités de Noël. Nous espérons que vous aimerez notre recette favorite pour le wassail! | |
| 47 cl (2 tasses) | Jus de pomme |
| 23,5 cl (1 tasse) | Jus d'orange |
| 23,5 cl (1 tasse) | Cocktail de jus de canneberge |
| 3 c. soupe | Jus de citron |
| ¼ c. à thé | Cannelle en poudre |
| ¼ c. à thé | Gingembre en poudre |
| ⅛ c. à thé | Noix de muscade râpée |
| ⅛ c. à thé | Clous de girofle en poudre |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. *Pour 4 personnes*. | |

| **PUNCH AUX FRUITS ÉPICÉ** | |
|---|---|
| Une boisson classique pour les fêtes! | |
| 12 cl (½ tasse) | Eau |
| 47 cl (2 tasses) | Jus de canneberge |
| 12 cl (½ tasse) | Jus d'ananas |
| 23,5 cl (1 tasse) | Jus de pamplemousse |
| ¼ c. à thé | Clous de girofle en poudre |
| ¼ c. à thé | Graines de coriandre en poudre |
| ½ c. thé | Cannelle en poudre |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. *Pour 4 personnes*. | |

| **PUNCH POMME-CITRON** | |
|---|---|
| Bourrée de vitamines C, cette boisson chaude vous réchauffera en tout temps, des pieds à la tête. | |
| 35 cl (1½ tasses) | Eau |
| 47 cl (2 tasses) | Jus de pomme |
| 12 cl (½ tasse) | Jus de citron |
| 2 c. soupe | Sucre brun |
| 4 | Clous de girofle entiers |
| 4 | Tranches de citron |
| Ajoutez l'eau, le jus de pomme, le jus de citron et le sucre au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Piquez chaque tranche de citron d'un clou de girofle et placez une tranche au fon de chaque gobelet. Versez la boisson dans le gobelet, sur la tranche de citron. *Pour 4 personnes.* | |

| **CIDRE CRÉMEUX DE POMMES AU CARAMEL** | |
|---|---|
| Cette boisson, aussi bonne qu'une pomme chaude au caramel, est une favorite des foules. | |
| 47 cl (2 tasses) | Cidre ou jus de pomme |
| ¼ c. à thé | Cannelle |
| 4 c. soupe | Sirop de caramel |
| | Crème à fouetter |
| Ajoutez le cidre et la cannelle au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Recouvrez de crème à fouetter et faites couler dessus 2 c. à soupe de sirop de caramel pour chaque gobelet. *Pour 2 personnes.* | |

## TODDY ET GROG CHAUDS

| TODDY CHAUD | |
|---|---|
| Avant l'arrivée des médicaments pour combattre les sinusites et les rhumes, le toddy chaud était connu à travers le monde comme remède pour le rhume de cerveau. Aujourd'hui, de nombreuses personnes prennent encore un toddy chaud pour calmer les douleurs et pour débloquer le nez. | |
| 2 c. à thé | Sucre |
| 47 cl (2 tasses) | Eau |
| ¼ c. à thé | Jus de citron |
| 6 cl (¼ de tasse) | Brandy, whisky écossais ou autre, bourbon |
| 2 | Tranches de citron |
| Ajoutez l'eau, le sucre et le jus de citron au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Placez une tranche de citron et 3 cl d'alcool dans chaque gobelet. Versez la boisson dans le gobelet, sur la tranche de citron et l'alcool. Ajoutez 6 cl de jus de canneberge au préparateur de boisson chaude pour faire un toddy à la canneberge. *Pour 2 personnes*. | |

| RHUM CHAUD AU BEURRE | |
|---|---|
| Onctueuse, riche et satisfaisante, cette boisson devient encore plus onctueuse et crémeuse lorsqu'on ajoute une boule de crème glacée à la vanille. Pour une version sans alcool, il suffit de ne pas mettre de rhum. | |
| 47 cl (2 tasses) | Eau |
| 2 c. soupe | Beurre |
| 9 cl (3 oz) | Rhum |
| 2 c. à thé | Sucre brun |
| | Une pincée de muscade |
| | Une pincée de cardamome |
| ¼ c. à thé | Vanille |
| 2 | Bâtons de cannelle |
| 2 | Tranches de citron |
| | Crème glacée à la vanille (facultatif) |
| Ajoutez l'eau, le beurre, le sucre, la muscade, la cardamome et la vanille au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Placez une tranche de citron, 5 cl de rhum et une boule de crème glacée (facultatif) dans chaque gobelet. Versez la boisson dans le gobelet, sur la tranche de citron, l'alcool et la crème glacée. Garnissez d'un bâtonnet de cannelle. *Pour 2 personnes*. | |

| GROG CLASSIQUE | |
|---|---|
| Le grog est comme le toddy mais en général avec moins d'alcool et de sucre. | |
| 70 cl (3 tasses) | Eau |
| 2 c. à thé | Jus de limette ou de citron |
| 6 cl | Rhum |
| 1 c. à thé | Miel |
| Ajoutez l'eau, le jus de limette et le miel au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez 3 cl de rhum au fond de chaque gobelet. Versez la boisson dans le gobelet. *Pour 2 personnes*. | |

## THÉ CHAI AU LAIT ET THÉS CHAUDS

| THÉ CHAI ÉPICÉ AU LAIT | |
|---|---|
| Dégustez la saveur complexe des épices exotiques et du thé avec le goût riche et réconfortant du lait chauffé à la vapeur. | |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 6 cl (¼ de tasse) | Eau |
| 1 c. à thé comble | Thé instantané |
| 2 c. soupe | Miel |
| ⅛ c. à thé | Cannelle en poudre |
| ⅛ c. à thé | Gingembre en poudre |
| ⅛ c. à thé | Clous de girofle en poudre |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. *Pour 2 personnes*. | |

| THÉ CHAI AU LAIT ET À LA VANILLE | |
|---|---|
| Gâtez vos papilles dégustatives et faites le plein d'énergie avec le goût chaud et séduisant de l'arôme de vanille de ce thé chai au lait. | |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 6 cl (¼ de tasse) | Eau |
| 1 c. à thé comble | Thé instantané |
| 2 c. soupe | Sucre brun |
| ⅛ c. à thé | Cannelle en poudre |
| ⅛ c. à thé | Gingembre en poudre |
| 1 c. à thé | Vanille |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Pour 2 personnes. | |

| THÉ CHAI AU LAIT MOKA | |
|---|---|
| Prenez votre temps, détendez-vous et dégustez l'arôme riche de chocolat de ce thé chai au lait moka. | |
| 47 cl (2 tasses) | Lait |
| 6 cl (¼ de tasse) | Eau |
| 1 c. à thé comble | Thé instantané |
| 3 c. soupe | Sirop au chocolat (ou 1 c. à soupe de cacao en poudre et 2 c. à soupe de sucre). |
| ⅛ c. à thé | Cannelle en poudre |
| ⅛ c. à thé | Gingembre en poudre |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Garnissez de crème fouettée et de chocolat sucré en poudre ou de copeaux de chocolat, si vous le souhaitez. *Pour 2 personnes*. | |

| THÉ INSTANTANÉ ÉPICÉ | |
|---|---|
| Traditionnellement, le thé épicé se partage pendant les fêtes. Nous pensons que c'est une boisson délicieuse qu'on peut boire toute l'année. | |
| 2 c. à thé comble | Thé instantané |
| 2 c. soupe | Tang |
| 2 c. soupe | Sucre |
| 1 c. à thé | Poudre à limonade |
| ⅛ c. à thé | Cannelle en poudre |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. *Pour 2 personnes*. | |

| THÉ ÉPICÉ À LA POMME | |
|---|---|
| Ce thé épicé au goût exquis est simple à préparer et convient à toutes les occasions. | |
| 2 c. à thé comble | Thé instantané |
| 35 cl (1½ tasses) | Eau |
| 12 cl (½ tasse) | Cidre |
| 2 c. à thé | Sucre brun |
| ⅛ c. à thé | Cannelle en poudre |
| ⅛ c. à thé | Clous de girofle en poudre |
| 2 | Tranches de citron |
| Ajoutez les ingrédients au préparateur de boisson chaude et appuyez sur le bouton de mise en marche « ON ». Attendez que le préparateur de boisson chaude se mette en pause automatique. Versez la boisson dans un gobelet. Garnissez chaque gobelet d'une tranche de citron. *Pour 2 personnes.* | |

## GARANTIE DU PRODUIT

### Garantie limitée d'1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter d el date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément avec le Mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique en cas d'utilisation domestique en intérieur uniquement.

La présente garantie ne couvre aucun dommage, notamment la décoloration, de toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que déterminé uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré à la suite d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, d'une négligence, d'une rayure ou si l'appareil est modifié de toute manière.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS. NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, INDUIT, PRÉVISIBLE, SECONDAIRE OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais de transport de retour ne sont pas remboursables. Une facture justifiant la date d'achat d'origine sera nécessaire pour toute demande dans le cadre de la garantie. Les factures manuscrites ne sont pas acceptées. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

**Valide uniquement aux USA et au Canada**

## PIECES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur www.focuselectrics.com. Ou vous pouvez téléphoner ou adresser un e-mail au service des réparations au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou en nous écrivant à :

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'indiquer le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé au bas/dos de l'appareil) et une description ainsi qu'une quantité pour la pièce que vous souhaitez commander. Joignez à ces informations votre nom, votre adresse postale, votre numéro de carte Visa/MasterCard, la date d'expiration et le nom du titulaire tel qu'il apparaît sur la carte. Les chèques peuvent être libellés à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe commerciale de votre état et des frais de transport/traitement seront ajoutés à votre facturation totale. Veuillez autoriser deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans danger de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour avoir un justificatif d'achat pour la garantie et indiquez les informations ci-dessous:

Date d'achat ou de réception en cadeau : _____

Lieu d'achat et prix, si connu : _____

Numéro de l'article et Code de date (indiqué au bas/dos du produit) : _____



L5750 04/08 Back To Basics®, une Marque de Focus Electrics, LLC. Imprimé en Chine

BACK TO BASICS®

# MÁQUINA PARA PREPARAR BEDIDAS CALIENTES COCAO~LATTE

Manual de instrucciones

Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
**www.focuselectrics.com en Internet**


Precauciones importantes ..... 2
Precauciones de funcionamiento ..... 3
Montaje del Cocoa~Latte™ ..... 4
Cómo Usar su Cocoa~Latte™ ..... 4
Limpieza de su Cocoa~Latte™ ..... 6
Recetas ..... 7
Garantía ..... 25


**CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO**


© 2008 Back To Basics®, una Marca de Focus Electrics, LLC.
www.focuselectrics.com

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

## PRECAUCIÓN

**Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, incluyendo estas precauciones importantes, así como las instrucciones de uso y cuidado en este manual.
- Como protección contra fuegos, descargas eléctricas y lesiones a las personas, nunca sumerja el cordón eléctrico, los enchufes o cualquier parte eléctrica en agua u otros líquidos.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Siempre desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfrie antes de poner o quitar alguna parte, y antes de limpiar.
- Evite contato con piezas en movimiento.
- No haga funcionar este artefacto electrodoméstico con el cordón eléctrico o el enchufe dañado, después que el artefacto llegase a funcionar mal, o si el artefacto se ha dejado caer o se ha dañado de alguna manera.Si usted experimenta algún problema con su máquina, desenchúfela inmediatamente del tomacorriente. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No use este aparato a la intemperie.
- No deje el cable colgando del borde de la mesa o de la mesada.
- No deje que el cordón eléctrico entre en contacto con superficies calientes, incluso estufas.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente para reducir el riesgo de lesiones a personas o daños al artefacto electrodoméstico.
- Nunca agregue al recipiente mientras el artefacto electrodoméstico esté funcionando.
- El recipiente debe estar correctamente colocado en su sitio antes de poner a funcionar el artefacto electrodoméstico.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- **Para uso doméstico solamente.**

# ⚠ PRECAUCIÓN

**Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.**

## PRECAUCIONES DE FUNCIONAMIENTO

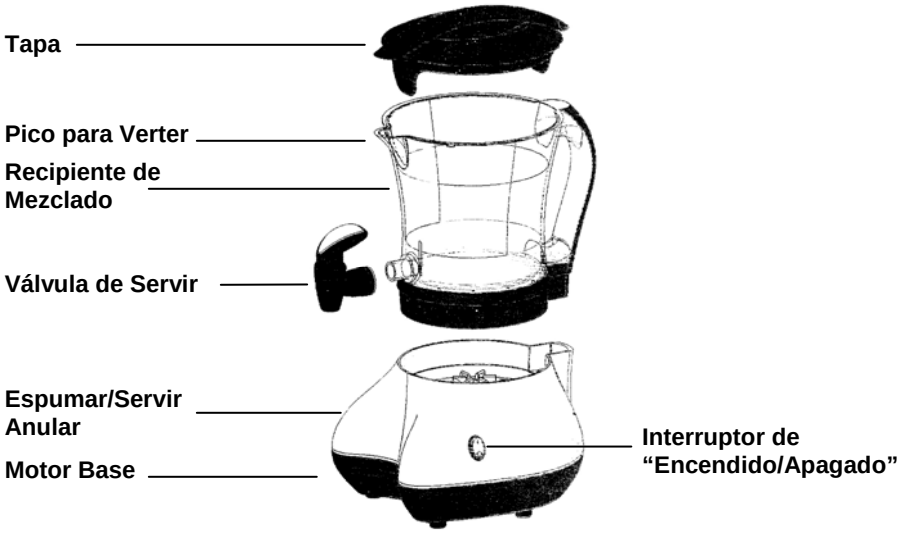
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- Para desconectar apague la unidad y luego desenchufe de la pared.
- No mueva un artefacto electrodoméstico que contenga agua caliente, té u otros líquidos calientes.
- No coloque el recipiente de mezclado sobre la base del motor mientras el motor esté funcionando.
- No retire el recipiente de mezclado de la base del motor mientras el motor esté funcionando.
- No opere el motor mientras el recipiente de mezclado esté vacío.
- Después de operar el motor continuamente durante un ciclo, espere al menos cinco minutos antes de hacerlo funcionar otro ciclo.
- Siempre haga funcionar el artefacto electrodoméstico con la tapa puesta.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

¡Felicitaciones! Esperamos que usted disfrute de las deliciosas bebidas calientes que puede preparar con su nuevo Preparador de Bebidas Calientes Cocoa~Latte™ de Back To Basics®. Encontrará que este singular artefacto electrodoméstico es fácil de usar y es una diversión para la familia entera. El Preparador de Bebidas Calientes Cocoa~Latte™ calienta y bate rápidamente su mezclas instantáneas de chocolate, café y té en bebidas gourmet estilo cafetería como tazas de chocolate caliente, cafés con leche, capuchinos, café moca, tés con leche, leche espumada con sabores, y más. Su Cocoa~Latte ™ es también fabuloso para preparar sidras calientes, wassails, tés, toddies, grogs y muchas otras bebidas calientes favoritas.

Su nuevo Cocoa~Latte ™ esta diseñado para brindarle años de servicio y viene equipado con un motor de baja velocidad de larga duración. Este motor requiere varios usos para aflojarlo. Usted notará que la velocidad del motor y la acción de vórtice aumentarán después de los primeros cuantos usos.

## MONTAJE DEL COCOA~LATTE™




**Antes de usarlo por primera vez:** Lave el recipiente de mezclado, la válvula de servir y la tapa con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque a fondo. **Nota:** No lave ninguna parte en el lavavajillas y no sumerja la base del motor o el recipiente de mezclado en agua. Esto puede dañar permanentemente el producto y anular la garantía.

- Durante el primer uso, puede notarse algo de humo o un olor extraño debido a los aceites empleados en el proceso de fabricación – esto es normal.
- Asimismo, pueden notarse algunos sonidos de expansión o contracción durante el calentamiento o enfriamiento – lo cual también es normal

## CÓMO USAR SU COCOA~LATTE™

Su Preparador de Bebidas Calientes Cocoa~Latte™ Back To Basics® está diseñado para prepara deliciosas bebidas calientes y espumosas usando leche o agua combinadas con mezclas de chocolate, café o té instantáneos y jarabes.

Las medidas utilizadas a continuación preparan cuatro porciones de 8 onzas o 227 ml (32 onzas o 908 ml). Refiérase a la Tabla de Ingredientes para determinar las cantidades para porciones de otros tamaños.

1. Retire la tapa del recipiente de mezclado.
2. Vierta 32 onzas (908 ml) de agua o leche en el recipiente de mezclado. **Nota:** No llene el recipiente de mezclado más allá de la línea de "Llenado Máximo" de 32 onzas (908 ml).
3. Añada 8 cucharadas de su mezcla instantánea favorita.

4. Vuelva a colocar la tapa en el recipiente de mezclado, asegurándose de que la misma cubra el pico.
5. Enchufe el Preparador de Bebidas Calientes a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios (**y de ningún otro tipo**).
6. Pulse el interruptor de encendido “ON” (encendido). Su Preparador de Bebidas Calientes comenzará a mezclar y calentar. Cuando la mezcla alcanza la “Temperatura Perfecta” el artefacto electrodoméstico se parará automáticamente. En cualquier momento durante el proceso de mezcla y calentamiento, puede apretar el interruptor “OFF” (apagado ) para apagar el artefacto electrodoméstico. **Nota**: Las 32 onzas completas toman aproximadamente 6-8 minutos en prepararse.
7. Una vez que el artefacto electrodoméstico se pare automáticamente, coloque una taza debajo de la válvula de servir y pulse el interruptor "FROTH/DISPENSE” (ESPUMAR/SERVIR). Este interruptor mezclará la bebida mientras usted sirve de modo que una capa rica de espuma es servida en su taza junto con la bebida caliente.
8. Presione la palanca de la válvula de servir hacia abajo para servir la bebida caliente en su taza mientras el motor la mezcla. Después de servir la bebida, pulse el interruptor "CANCEL" (anular).
9. Cuando el recipiente tenga menos de 1 taza de líquido restante o queda vacío, pulse el interruptor de apagado “OFF” (apagado ). **Nota:** El artefacto electrodoméstico permanecerá encendido hasta que usted lo apague.

| **TABLA DE INGREDIENTES** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **TAZAS** | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Leche/Agua **LÍQUIDA** | 8 onzas (227 ml) | 16 onzas (454 ml) | 24 onzas (681 ml | 32 onzas (908ml) |
| **MEZCLA EN POLVO** con leche | 2 cdas. | 4 cdas. | 6 cdas. | 8 cdas. |
| **MEZCLA EN POLVO** con agua | 4 cdas. | 7 cdas. | 11 cdas. | 14 cdas. |

**Nota:** Las cantidades de diferentes mezclas de chocolate, café y té instantáneo pueden variar respecto a lo mostrado en esta tabla. Para las medidas exactas, use las cantidades especificadas en el embalaje de la mezcla de bebida caliente instantánea específica.

**FUNCIÓN DE LA “TEMPERATURA PERFECTA”**

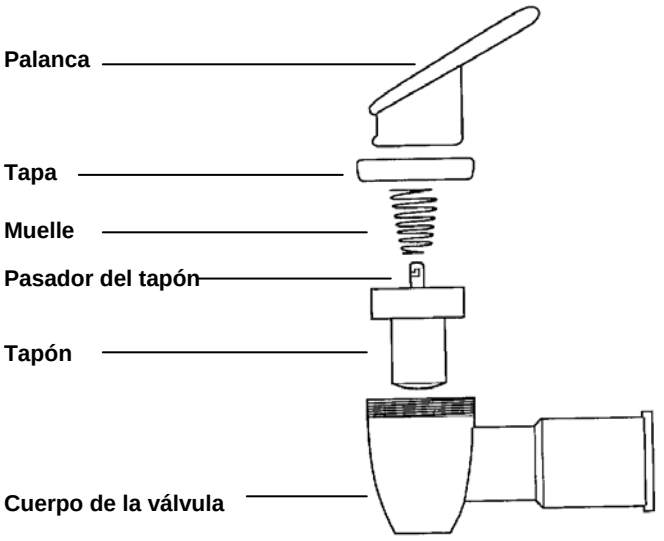
El Preparador de Bebidas Calientes Cocoa~Latte™ está diseñado para mantener la “temperatura perfecta.” Una vez que la bebida caliente alcanza la “temperatura perfecta,” usted oirá que el motor para de funcionar y la paleta de mezclado deja de mezclar. El artefacto electrodoméstico está ahora parado, pero aún encendido Una vez que la bebida caliente se enfría, la unidad automáticamente empezará de nuevo a calentar y mezclar de vuelta a la “temperatura perfecta.” Usted puede apretar en cualquier momento el interruptor “OFF” (apagado ) para apagar la unidad. EL ARTEFACTO ELECTRODOMÉSTICO SEGUIRÁ EL CICLO DE ENCENDERSE Y APAGARSE HASTA QUE EL INTERRUPTOR “ON/OFF” SEA GIRADO A LA POSICIÓN “OFF” (apagado).

## LIMPIEZA DE SU COCOA~LATTE™

El Preparador de Bebidas Calientes Cocoa~Latte ™ Back To Basics® deberá limpiarse después de cada uso. **Nota:** No lave ninguna parte en el lavavajillas y no sumerja la base del motor o el recipiente de mezclado en agua.

1. Desenchufe el artefacto del tomacorriente. **Permita que el artefacto electrodoméstico entero se enfríe antes de limpiarlo.**
2. Retire el recipiente de mezclado de la base del motor.
3. Vierta cualquier parte no usada de la mezcla de bebida caliente.
4. Sin sumergir el recipiente de mezclado, lave el interior vertiendo en el recipiente de mezclado una combinación de detergente suave y agua. Enjuague y seque a fondo.
5. Abra la válvula de servir y permita que el agua limpia pase por la válvula para limpiarla. Después de cada uso, desenrosque y desmonte la válvula para limpiarla. Vea más abajo las instrucciones de "Limpieza de la Válvula de Servir."
6. Lave la tapa con detergente suave y agua.
7. Limpie el exterior de la base del motor y el recipiente de mezclado con un paño suave húmedo.

**Limpieza de la Válvula de Servir**



Desmonte la válvula para limpiarla:

1. Retire la válvula del recipiente desenroscando el cuerpo de la válvula entera en dirección contraria a las agujas del reloj.
2. Retire la tapa desenroscándola en dirección contraria a las agujas del reloj.
3. Retire el tapón/pasador de tapón, el muelle, la tapa y la palanca del cuerpo de la válvula. **Nota:** La unión del pasador del tapón y el tapón es bien apretada, por lo que no necesitan separarse.
4. Comprima la tapa y el tapón juntos para retirar la palanca y la tapa.
5. Limpie todas las partes y vuélvalas a ensamblar en el orden mostrado.

## RECETAS

*Todas las recetas de bebidas en este folleto usan leche entera, que proporcionará la mayor cantidad de espuma. Usted también puede sustituir en cualquier receta una cantidad igual de leche de 2% o 1% de grasa o desnatada.*

## BEBIDAS DE ESTILO CAFÉ PREPARADO

| CAFÉ CON LECHE | |
|---|---|
| Una favorita en el mundo entero, esta popular bebida a menudo es servida en un pequeño tazón de Café con Leche. Aunque existen muchas variantes de esta bebida, la versión estándar de la misma consiste en partes iguales de café y de leche calentada. Aquí está nuestra versión. | |
| 1 taza | Agua |
| 1 cdta. colmada | Café instantáneo |
| 1 taza | Leche |
| 2 cdta. | Azúcar (opcional) |
| | Canela molida o nuez moscada (opcional) |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Rocíe la nuez moscada o la canela molida encima. *Sirve 2 porciones.* | |

| **CAFÉ MOCA** | |
|---|---|
| ¡Esta bebida es para ustedes, los amantes del chocolate – similar a un Café con Leche, pero con una chispa de chocolate! | |
| 1 taza | Agua |
| 1 cdta. colmada | Café instantáneo |
| 1 taza | Leche |
| 3 cdas. | Jarabe de chocolate (o 1 cucharada de chocolate en polvo no endulzado y 2 cucharadas de azúcar) |
| | Virutas de chocolate (opcionales) |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Rocíe virutas de chocolate encima. *Sirve 2 porciones.* | |

| **CAFÉ BELGA** | |
|---|---|
| También conocido como Café de Bélgica, esta bebida es una favorita en muchos países de Europa. La clara de huevo le da un gusto suave, que es maravillosamente complementado con una pizca de vainilla. | |
| 2½ tazas | Agua |
| 2 ½ cdta. colmadas | Café instantáneo |
| ½ taza | Crema doble |
| ½ taza | Leche |
| 1 | Clara de huevo |
| 1 cdta. | Vainilla |
| 1 cda. | Azúcar |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Rocíe virutas de chocolate encima. *Sirve 2 porciones.* | |

| **CAFÉ DE CHOCOLATE Y CREMA** | |
|---|---|
| ¡Para aquellos con un diente dulce para el chocolate cremoso, esta bebida es deliciosa! | |
| 2 tazas | Agua |
| 2 cdta. colmada | Café instantáneo |
| ½ taza | Crema doble |
| 4 cdas. | Jarabe de chocolate (o 4 cdta. de mezcla de chocolate en polvo no endulzada, y 3 cdas. de azúcar) |
| | Canela |
| | Crema para batir |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Corone con una cucharada de crema para batir y chocolate en polvo o canela. *Sirve 2 porciones.* | |

| **CAFÉ CONDIMENTADO CON CREMA** | |
|---|---|
| Déle sabor a su día con una caliente y cremosa taza de café condimentado. Incluso quizás quiera hacerse creativo con su propia combinación de especias. | |
| 1½ tazas | Agua |
| 1½ cdta. colmada | Café instantáneo |
| ½ taza | Crema doble |
| 1 cda. | Azúcar moreno o blanco |
| ¾ cdta. | Canela molida |
| ¼ cdta. | Nuez moscada molida |
| | Crema para batir |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Corónela con una cucharada de crema para batir. *Sirve 2 porciones.* | |

| **CAFÉ CON CREMA Y VAINILLA** | |
|---|---|
| La combinación de vainilla y crema es simplemente deliciosa. | |
| 1½ tazas | Agua |
| 1¾ cdta. colmada | Café instantáneo |
| ½ taza | Leche |
| ½ taza | Crema doble |
| 1½ cdas. | Vainilla |
| 2 cdta. | Azúcar |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Para el Café de Crema y Vainilla con Canela, añada ½ cdta. de canela molida. *Sirve 2 porciones.* | |

| **CAFÉ DE NARANJA** | |
|---|---|
| La combinación café y naranja es una experiencia única que le añadirá entusiasmo al día de cualquiera. | |
| 1 taza | Agua |
| 1 cdta. colmada | Café instantáneo |
| 1 taza | Leche |
| 2 | Rebanadas de naranja |
| 3 cda. | Jarabe de chocolate (o 1 cucharada de chocolate en polvo no endulzado y 2 cucharadas de azúcar) |
| | Crema para batir |
| | Canela (opcional) |
| Añada el agua, el café instantáneo, la leche y el jarabe de chocolate al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Coloque 1 rebanada de naranja en el fondo de cada taza. Sirva la bebida en la taza sobre la rebanada de naranja. Corone con crema para batir y aderece con canela. *Sirve 2 porciones.* | |

| **CAFÉ MEXICANO** | |
|---|---|
| ¡Esta bebida le dará sabor a cualquier fiesta! La combinación de vainilla, chocolate, café y especias es un convite maravillosamente rico para todas las ocasiones. | |
| 1 taza | Agua |
| 1 cdta. colmada | Café instantáneo |
| 1 taza | Leche |
| ½ cdta. | Canela molida |
| ¼ cdta. | Nuez moscada molida |
| 2 cda. | Jarabe de chocolate (o 2 cdtas. de chocolate en polvo y 2 cdas. de azúcar) |
| 1 cda. | Vainilla |
| | Crema para batir |
| | Nuez moscada o canela (opcional) |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Corone con una cucharada de la crema para batir y rocíe nuez moscada y canela. *Sirve 2 porciones.* | |

| **FLOTADOR DE CAFÉ** | |
|---|---|
| Enfríese con un refrescante Flotador de Café. ¡La combinación de café caliente y helado frío es un refrescante convite en cualquier momento del año! | |
| 1 taza | Agua |
| 1¼ cdta. colmada | Café instantáneo |
| ⅓ taza | Crema |
| 1 cdta. | Azúcar |
| | Helado de vainilla o café |
| Añada el agua, el café instantáneo, la crema y el azúcar al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Añada una cuchara de helado a cada taza. Sirva la bebida en la taza sobre el helado. *Sirve 2 porciones.* | |

| GROG DE CAFÉ | |
|---|---|
| ¡Con sólo probarlo una vez ya sabrá por qué esta rica y sazonada bebida es un clásico! | |
| 1½ tazas | Agua |
| 1½ cdta. colmada | Café instantáneo |
| ¼ taza | Crema doble |
| 2 cda. | Azúcar moreno |
| 1 cdta. | Mantequilla ablandada |
| ⅛ cdta. | Clavos molidos |
| ⅛ cdta. | Nuez moscada molida |
| ⅛ cdta. | Canela molida |
| | Cáscara de naranja |
| | Cáscara de limón |
| Añada el agua, el café instantáneo, la crema, el azúcar, la mantequilla, los clavos, la nuez moscada y la canela al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Coloque un trozo grande de limón y una cáscara de naranja en una taza. Sirva la bebida en la taza sobre las cáscaras. *Sirve 2 porciones.* | |

## BEBIDAS DE ESTILO CAFÉ EXPRESO

| CAPUCHINO | |
|---|---|
| La palabra capuchino viene de la capucha llevada puesta por la Orden de los Frailes Capuchinos durante el siglo 16. En Italia la palabra capuchino más tarde desarrolló otro sentido – café expreso fuerte mezclado con leche calentada al vapor o crema – llamado así porque el color del café se parecía a la capucha de color marrón fangoso de los Frailes Capuchinos. Hoy día esta bebida es disfrutada por gente en todas partes del mundo. | |
| 1½ tazas | Leche |
| ⅓ taza | Agua |
| 1 cdta. colmada | Café instantáneo |
| ½ cdta. | Azúcar |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Rocíe encima nuez moscada molida, canela o chocolate endulzado en polvo. También puede añadir vainilla, menta, avellana, caramelo, crema irlandesa, caramelo de mantequilla o jarabe de almendra al gusto. *Sirve 2 porciones.* | |

| **CAPUCHINO ROYALE** | |
|---|---|
| Un capuchino coronado con crema batida y adornado con una oblea delgada. | |
| 1½ tazas | Leche |
| ⅓ taza | Agua |
| 1 cdta. colmada | Café instantáneo |
| ½ cdta. | Azúcar |
| 2 | Obleas delgadas |
| | Crema para batir |
| | Nuez moscada o canela |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Corone con crema batida y rocíe encima nuez moscada molida o canela. Añada almendra, ron, brandy, menta o extracto de vainilla, si lo desea. Decore con una oblea delgada. *Sirve 2 porciones.* | |

| **MOCACHINO** | |
|---|---|
| Substituya la leche en un capuchino con la leche de chocolate y ahí lo tiene… ¡un mocachino! | |
| 1½ tazas | Leche |
| 2½ cdas. | Jarabe de chocolate (o 1 cucharada de chocolate en polvo no endulzado y 2 cucharadas de azúcar) |
| ⅓ taza | Agua |
| 1 cdta. colmada | Café instantáneo |
| | Crema para batir |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Corónelo con crema batida y chocolate en polvo endulzado o virutas de chocolate, si así lo desea. *Sirve 2 porciones.* | |

| CAFÉ CON LECHE | |
|---|---|
| El Café con Leche es en todas partes la bebida de café expreso más popular en cafeterías y cafés. | |
| 2 tazas | Leche |
| ⅓ taza | Agua |
| 1 cdta. colmada | Café instantáneo |
| ½ cdta. | Azúcar |
| | Canela molida, nuez moscada o chocolate en polvo (opcional) |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Rocíe encima nuez moscada molida, canela o chocolate endulzado en polvo. También puede agregarle 1 a 1½ cucharadas de vainilla, menta, avellana, caramelo, caramelo de mantequilla, crema irlandesa o jarabe de almendra al gusto. *Sirve 2 porciones.* | |

| CAFÉ CON LECHE MOCA | |
|---|---|
| Un Café con Leche hecho con leche de chocolate calentada al vapor. | |
| 2 tazas | Leche |
| 3 cda. | Jarabe de chocolate (o 1 cucharada de chocolate en polvo no endulzado y 2 cucharadas de azúcar) |
| ⅓ taza | Agua |
| | Crema para batir |
| | Virutas de chocolate ralladas o chocolate en polvo (opcional). |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Corónelo con crema batida y chocolate en polvo endulzado o virutas de chocolate, si así lo desea. *Sirve 2 porciones.* | |

## TAZA DE CHOCOLATE CALIENTE

| CHOCOLATE BÁSICO | |
|---|---|
| No importa cuánto ama al chocolate instantáneo caliente no hay ninguna comparación con el rico sabor del chocolate de una taza de chocolate hecha en casa. Disfrute de esta receta fácil con la familia entera, o use esta receta como un punto de partida para inventar su propia receta favorita de chocolate caliente. | |
| 2 tazas | Leche |
| 5 cdta. | Chocolate en polvo no endulzado ** |
| ¼ taza | Azúcar |
| 1 cdta. | Vainilla |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Para una taza de chocolate caliente con sabor pruebe añadir 1 a 1½ cucharadas de vainilla, menta, caramelo, caramelo de mantequilla, almendra, frambuesa, fresa o jarabe de naranja al gusto. *Sirve para 2*. ** Puede sustituir al azúcar y al chocolate en polvo con 4 cucharadas de jarabe de chocolate. | |

| CHOCOLATE CREMOSO | |
|---|---|
| Esta receta de chocolate cremoso es fácil de preparar y debería ser compartida con amigos y familia delante de un fuego durante una fría tarde de invierno. | |
| 2 cdas. colmadas | Chocolate en polvo no endulzado ** |
| 2 cdta. | Azúcar** |
| ¼ taza | Mitad crema mitad leche |
| 2 tazas | Leche |
| | Crema para batir |
| | Chocolate en polvo o virutas de chocolate (opcionales) |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Corónelo con crema batida y chocolate en polvo endulzado o virutas de chocolate, si así lo desea. *Sirve para 2*. ** Puede substituir al azúcar y al chocolate en polvo con 5 cucharadas de jarabe de chocolate. | |

| **MENTA CON CHOCOLATE** | |
|---|---|
| Esta combinación de rico chocolate y menta fría junta dos singulares sabores en una sola deliciosa bebida. | |
| 2 cdas. colmadas | Chocolate en polvo no endulzado ** |
| 4 cdta. | Azúcar** |
| 2 tazas | Leche |
| 3 cda. | Jarabe de menta o crema de menta |
| | Crema para batir |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Corone con crema para batir. *Sirve para 2*. ** Usted puede substituir el azúcar y el chocolate en polvo con 4 cucharadas de jarabe de chocolate. | |

| **CHOCOLATE CON MIEL** | |
|---|---|
| Una deliciosa taza de chocolate caliente con el gusto de la miel dulce. | |
| 2 cdas. colmadas | Chocolate en polvo no endulzado ** |
| 2 tazas | Leche |
| 2 cda. | Miel |
| ¼ cdta. | Canela molida |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. *Sirve 2 porciones.* | |

| **CHOCOLATE IRLANDÉS** | |
|---|---|
| Dulce y suave crema irlandesa y rico chocolate caliente y cremoso. | |
| ¼ taza | Chocolate en polvo no endulzado ** |
| ¼ taza | Azúcar** |
| 1¾ taza | Leche |
| ¼ taza | Crema doble |
| ¼ taza | Crema irlandesa alcohólica de su gusto |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Sirve 2 porciones. | |

| CHOCOLATE GOURMET DE LUJO | |
|---|---|
| Chocolate recién derretido más la leche calentada al vapor es igual a un Chocolate Gourmet de Lujo | |
| 3 onzas (85 gms.) | Chocolate agridulce rallado o finamente picado |
| 1½ tazas | Leche |
| ½ taza | Mitad crema mitad leche |
| 1 cdta. | Vainilla |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. *Sirve 2 porciones.* | |

| CHOCOLATE CALIENTE MEXICANO | |
|---|---|
| Durante la conquista española de México, Cortez descubrió que los aztecas antiguos combinaban el chocolate con la caña de azúcar y una variedad de especias como la canela y la vainilla para hacer una bebida caliente llamada 'chocolatl'. Aunque esta versión pueda ser ligeramente diferente a la receta azteca antigua, esta exótica combinación de sabores despierta los sentidos dentro de uno. | |
| 2 cda. | Mezcla para preparar chocolate caliente ** |
| 2 cda. | Azúcar** |
| 2 tazas | Leche |
| 1 cdta. | Canela molida |
| 1 cdta. | Vainilla |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. *Sirve para 2*. ** Usted puede substituir al azúcar y al chocolate en polvo por 4 cucharadas de jarabe de chocolate. | |

| CHOCOLATE CALIENTE CONDIMENTADO | |
|---|---|
| Una explosiva taza de chocolate caliente. | |
| 2 cdas. colmadas | Mezcla para preparar tazas de chocolate no endulzada |
| 2 cda. | Azúcar moreno |
| 1½ tazas | Leche |
| ½ taza | Mitad crema mitad leche |
| ½ cdta. | Canela molida |
| ¼ cdta. | Nuez moscada molida |
| ¼ cdta. | Clavos molidos |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. *Sirve 2 porciones.* | |

| TAZA DE CHOCOLATE BLANCO | |
|---|---|
| Taza de chocolate blanco caliente - esta bebida gourmet es ligeramente más dulce y suave que las bebidas de chocolate oscuras tradicionales. | |
| 3 onzas (85 gms.) | Chocolate blanco rallado o finamente picado |
| 2 tazas | Leche |
| ½ taza | Mitad crema mitad leche |
| ½ cdta. | Vainilla |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. *Sirve 2 porciones.* | |

## LECHE DE SABORES CALENTADA AL VAPOR

| LECHE CALENTADA AL VAPOR CON SABOR A ALMENDRA | |
|---|---|
| Leche dulce calentada al vapor con el distintivo sabor a almendras. | |
| 2 tazas | Leche |
| 1 cdta. | Canela molida |
| 2 cda. | Amaretto o jarabe de sabor a almendra |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. *Sirve 2 porciones.* | |

| LECHE CALENTADA AL VAPOR AL ESTILO VERMONT | |
|---|---|
| Leche calentada al vapor caliente con un dejo de rico jarabe de arce. | |
| 2 tazas | Leche |
| ¼ taza | Jarabe de arce |
| ¼ cdta. | Mantequilla |
| | Canela molida |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Rocíe canela molida. *Sirve 2 porciones.* | |

| LECHE CALENTADA AL VAPOR CON VAINILLA | |
|---|---|
| Esta apetitosa bebida suave y cremosa de vainilla para calentar el cuerpo, es una favorita de niños y adultos por igual. | |
| 2 tazas | Leche |
| 1¼ cda. | Vainilla |
| 2 cda. | Azúcar |
| | Nuez moscada |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Rocíe nuez moscada molida. *Sirve 2 porciones.* | |

| LECHE CALENTADA AL VAPOR SAZONADA | |
|---|---|
| Esta combinación de leche caliente y especias resulta en una bebida sorprendentemente 'fría'. | |
| 2 tazas | Leche |
| 2 cda. | Azúcar moreno |
| ¼ cdta. | Canela molida |
| ¼ cdta. | Nuez moscada molida |
| ¼ cdta. | Clavos molidos |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Corone con crema batida, si se desea. *Sirve 2 porciones.* | |

| LECHE CALENTADA AL VAPOR CON CARAMELO DE MANTEQUILLA | |
|---|---|
| Haga su propia cremosa leche calentada al vapor con caramelo de mantequilla desde el principio. | |
| 2 tazas | Leche |
| 1 cda. | Mantequilla |
| 2½ cdas. | Azúcar moreno |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Corone con crema batida, si se desea. *Sirve 2 porciones.* | |

| LECHE CALENTADA AL VAPOR PARA SOÑADORES | |
|---|---|
| ¡Si puede soñarlo, puede calentarlo al vapor! Sea creativo y diviértase – las posibilidades son casi interminables. | |
| 2 tazas | Leche |
| 2 cda. | Jarabe con sabor |
| Añada la leche con jarabe de vainilla, menta, avellana, caramelo, crema irlandesa, almendra, frambuesa, fresa o cualquier otro jarabe con sabor al Preparador de Bebidas Calientes y apriete el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Corone con crema batida, si se desea. *Sirve 2 porciones.* | |

## WASSAILS, PONCHES Y SIDRAS CALIENTES

| WASSAIL CALIENTE | |
|---|---|
| El "wassailing" es una antigua tradición practicada durante muchos siglos. La palabra "wassail" viene de la frase anglosajona "waes hael", que significa "buena salud." A lo largo de los siglos muchas tradiciones se han desarrollado alrededor de la costumbre de beber wassail. Hoy día el tomar wassail y cantar villancicos se ha desarrollado en una tradición de la temporada navideña. ¡Esperamos que disfrute de nuestra receta de wassail favorita! | |
| 2 tazas | Jugo de manzana |
| 1 taza | Jugo de naranja |
| 1 taza | Cóctel de jugo de arándano |
| 3 cda. | Jugo de limón |
| ¼ cdta. | Canela molida |
| ¼ cdta. | Jengibre molido |
| ⅛ cdta. | Nuez moscada molida |
| ⅛ cdta. | Clavos molidos |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. *Sirve para 4.* | |

| **PONCHE DE FRUTAS CONDIMENTADO** | |
|---|---|
| ¡Un clásico de para las festividades! | |
| ½ taza | Agua |
| 2 tazas | Jugo de arándano |
| ½ taza | Jugo de piña |
| 1 taza | Jugo de toronja |
| ¼ cdta. | Clavos molidos |
| ¼ cdta. | Semilla de cilantro molida |
| ½ cdta. | Canela molida |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. *Sirve para 4* . | |

| **PONCHE DE LIMÓN Y MANZANA** | |
|---|---|
| Repleta de vitamina C, esta bebida caliente lo calentará a cualquier hora, por dentro y por fuera. | |
| 1½ tazas | Agua |
| 2 tazas | Jugo de manzana |
| ½ taza | Jugo de limón |
| 2 cda. | Azúcar moreno |
| 4 | Clavos enteros |
| 4 | Rebanadas de limón |
| Añada el agua, el jugo de manzana, el jugo de limón y el azúcar al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Clave un clavo en cada sección de limón y coloque uno en el fondo de cada taza. Sirva la bebida en la taza sobre la rebanada de limón. *Sirve para 4.* | |

| **SIDRA CREMOSA CON MANZANA ACARAMELADA** | |
|---|---|
| Esta bebida sabe tan bien como una manzana acaramelada caliente y de seguro complacerá a la muchedumbre. | |
| 2 tazas | Sidra de manzana o jugo de manzana |
| ¼ cdta. | Canela |
| 4 cda. | Jarabe de caramelo |
| | Crema para batir |
| Añada la sidra de manzana y la canela al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en la taza. Corone con crema para batir y riegue 2 cucharadas de jarabe de caramelo encima de cada taza. Sirve 2 porciones. | |

## TODDIES Y GROGS CALIENTES

| TODDY CALIENTE | |
|---|---|
| Antes de que existiesen medicaciones para los resfriados y la sinusitis, el toddy caliente era mundialmente famoso como la cura para el resfriado de cabeza común. Hoy día, muchas personas aún beben toddies caliente para aliviar dolores y achaques, y destapar la congestión nasal. | |
| 2 cdta. | Azúcar |
| 2 tazas | Agua |
| ¼ cdta. | Jugo de limón |
| 2 onzas (¼ taza) | Brandy, whisky escocés, bourbon o whisky |
| 2 | Rebanadas de limón |
| Añada el agua, el azúcar y el jugo de limón al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Coloque una rebanada de limón y una onza de licor en cada taza. Sirva la bebida en la taza sobre la rebanada de limón y el licor. Añada ¼ taza de jugo de arándano al Preparador de Bebidas Calientes para un Toddy de Arándano. *Sirve 2 porciones.* | |

| RON CALIENTE CON MANTEQUILLA | |
|---|---|
| Suave, rica y gratificante, pruebe añadiendo una cucharada de helado de vainilla para una versión aun más suave y cremosa. Para una versión no alcohólica, simplemente omita el ron. | |
| 2 tazas | Agua |
| 2 cda. | Mantequilla |
| 3 onzas (85 ml) | Ron |
| 2 cdta. | Azúcar moreno |
| | Pizca de nuez moscada |
| | Pizca de cardamomo |
| ¼ cdta. | Vainilla |
| 2 | Rajas de canela |
| 2 | Rebanadas de limón |
| | Helado de vainilla (opcional) |
| Añada el agua, la mantequilla, el azúcar, la nuez moscada, el cardamomo y la vainilla al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido "ON". Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Coloque 1 rebanada de limón, 1½ onzas de ron y una cucharada de helado de vainilla (opcional) en cada taza. Sirva la bebida en la taza sobre la rebanada de limón, licor y helado. Decore con una raja de canela. *Sirve 2 porciones.* | |

| GROG CLÁSICO | |
|---|---|
| El grog se diferencia del toddy caliente en tener una proporción menor de espíritus y edulcorante. | |
| 3 tazas | Agua |
| 2 cdta. | Jugo de limón o de lima |
| 5 onzas (140 ml) | Ron |
| 1 cdta. | Miel |
| Añada el agua, el jugo de lima y la miel al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Vierta 1 onza del ron en el fondo de cada taza. Sirva la bebida en la taza. *Sirve 2 porciones* | |

## CHAI LATTES Y TÉS CALIENTES

| CHAI LATTE CONDIMENTADO | |
|---|---|
| Disfrute del gusto complejo de especias exóticas y té combinados con rica y relajante leche calentada al vapor . | |
| 2 tazas | Leche |
| ¼ taza | Agua |
| 1 cdta. colmada | Té instantáneo |
| 2 cda. | Miel |
| ⅛ cdta. | Canela molida |
| ⅛ cdta. | Jengibre molido |
| ⅛ cdta. | Clavos molidos |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Sirve 2 porciones | |

| CHAI LATTE DE VAINILLA | |
|---|---|
| Complazca sus sentidos y reanime su espíritu con el cálido y apetitoso sabor y aroma de un Chai Latte de Vainilla. | |
| 2 tazas | Leche |
| ¼ taza | Agua |
| 1 cdta. colmada | Té instantáneo |
| 2 cda. | Azúcar moreno |
| ⅛ cdta. | Canela molida |
| ⅛ cdta. | Jengibre molido |
| 1 cdta. | Vainilla |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. *Sirve 2 porciones* | |

| **CHAI LATTE DE MOCA** | |
|---|---|
| Recuéstese, relájese y disfrute del rico sabor a chocolate de un Chai Latte de Moca. | |
| 2 tazas | Leche |
| ¼ taza | Agua |
| 1 cdta. colmada | Té instantáneo |
| 3 cda. | Jarabe de chocolate (o 1 cucharada de chocolate en polvo no endulzado y 2 cucharadas de azúcar) |
| ⅛ cdta. | Canela molida |
| ⅛ cdta. | Jengibre molido |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Corónelo con crema batida y chocolate en polvo endulzado o virutas de chocolate, si así lo desea. *Sirve 2 porciones* | |

| **TÉ INSTANTÁNEO CONDIMENTADO** | |
|---|---|
| Tradicionalmente, el té condimentado es compartido durante las festividades navideñas. Pensamos que es delicioso durante todo el año. | |
| 2 cdta. colmada | Té instantáneo |
| 2 cda. | Sabor fuerte |
| 2 cda. | Azúcar |
| 1 cdta. | Limonada en polvo |
| ⅛ cdta. | Canela molida |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Sirve 2 porciones | |

| **TÉ DE ESPECIAS Y MANZANA** | |
|---|---|
| Este exquisito té condimentado es fácil de preparar y convierta a cualquier momento en la “hora del té.” | |
| 2 cdta. colmada | Té instantáneo |
| 1½ tazas | Agua |
| ½ taza | Sidra de manzana |
| 2 cdta. | Azúcar moreno |
| ⅛ cdta. | Canela molida |
| ⅛ cdta. | Clavos molidos |
| 2 | Rebanadas de limón |
| Añada los ingredientes al Preparador de Bebidas Calientes y pulse el interruptor de encendido “ON”. Espere a que el Preparador de Bebidas Calientes se apague automáticamente. Sirva la bebida en una taza. Adorne cada taza con una rebanada de limón. *Sirve 2 porciones* | |

## GARANTÍA DEL PRODUCTO

### Garantía limitada de 1 año del artefacto electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original. Los recibos escritos a mano no son aceptados. Focus Electrics no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

## REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:

Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: _____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad): _____



L5750 04/08 Back To Basics®, una Marca de Focus Electrics, LLC. Impreso en China